

# Betriebsrestaurant Arbeitsagentur

Speiseplan vom 25.09. – 29.09.2023

## Montag

Tagessuppe

### Menü I

Pfannenfrikadelle (a,g,k,m,n,i,o,r) mit Schmorzwiebeln (k) und Petersilienkartoffeln (k)

### Menü II vegetarisch

Germknödel mit Heidelbeerfüllung (a,b,c,d,e,g,k) dazu Vanillesoße (k,g)

## Dienstag

Tagessuppe

### Menü I

gebackener Leberkäse (a,g,k,m,n,) mit Kartoffelstampf (a,g,k,m,n)  
und Bayrische Kraut (1,5,9,k,m,n)

### Menü II vegetarisch

Semmelknödel (a,b,c,d,e,g,k,m) auf rahmigem Pilzragout (k,m)

## Mittwoch

Tagessuppe

### Menü I

Schweinsbraten (k,m,n) mit Weißbiersoße (k,m,n), Knödeln und Rotkohl (1,2,5)

### Menü II vegetarisch

Spitzkohl-Kartoffelgemüse (k,m) mit Gemüsebratling (a,g,k,m,n)

## Donnerstag

Tagessuppe

### Menü I

Schweinehaxe (k,m,n) auf Sauerkraut dazu Schupfnudeln (a,g,k,m)

### Menü II vegetarisch

Kaiserschmarrn (a,b,c,d,e,g,k) mit Zwetschenröster

## Freitag

### Menü I

Pichelsteiner Eintopf (k,m,n) mit Rindfleisch und Brot (a,b,c,d,e)

### Menü II

gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat

#### Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel

6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse

j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere

