# *Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit*

## *Speiseplan vom 18. bis 22.03.2024*

## *Montag*

**Tagessuppe**

**Menü I**

**Möhrengemüse „Bürgerlich“ (k,m,n) mit Frikadelle (a,g,k,m,n)**

**Menü II vegetarisch**

**Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (a,g,j,k,m,n) dazu Curryrahmsoße (k,m,n) und Butterreis (k)**

## *Dienstag*

**Tagessuppe**

**Menü I**

**Schaschlik-Pfanne (k,m,n) mit saftigem Tomatenreis (k) und Salat**

**Menü II vegetarisch**

**Gemüsetaler (a,b,c,d,e,g,i,j,k,m,n) auf Ratatouille (k,m)**

## *Mittwoch*

**Tagessuppe**

**Menü I**

**Schweinebraten (k,m,n) mit Estragon-Senf-Soße (k,m,n) dazu Butterspätzle (a,g,k) und Gemüse (k,m)**

**Menü II vegetarisch**

**Cous Cous-Gemüse-Pfanne (a,k,m) mit Kräuterdip (k)**

## *Donnerstag*

**Tagessuppe**

**Menü I**

**Hähnchengyros (k,m,n) mit Tzatziki (1,5,k) dazu Pommes frites und Colewslaw (1,5,k,m)**

**Menü II vegetarisch**

**Tortellini (a,g,k) mit Spinat-Sahnesoße (k)**

## *Freitag*

**Menü I**

**Pochiertes Fischfilet (h,k) auf Wurzelgemüse (k,m) dazu Dillsoße (k,m,n) und Schwenkkartoffeln (k)**

**Menü II**

**Kartoffel-Lauch-Eintopf (k,m) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse (k,m,n) dazu Brötchen (a,b,c,d,e)**

**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 [1], Haselnuss [2], Walnuss [3], Cashew [4], Pekannuss [5], Paranuss [6], Pistazie [7], Macadamianuss [8], Queenslandnuss [9])
m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere