

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit

Speiseplan vom 22. bis 26.04.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Bifteki gefüllt mit Frischkäse-Knoblauch-Creme (5,9,a,g,k,m) dazu Ajvar, Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Vegetarischer Nudelsalat (1,5,9,a,g,k) mit Gemüsebrätling (a,b,c,d,e,g,j,k,m,n)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Bauerntopf (k,m,n) mit Crème fraîche (k) und Fladenbrot (a,b,c,d,e)

Menü II vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (k,m) und Grillgemüse (j,k,m,n)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Puszta-Wursttopf (1,5,9,a,k,m,n) mit Curly fries

Menü II vegetarisch

Gemüse-Wrap (a,g,k,m) mit Wedges und Kräuter-Dip (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Schweinebaten mit pikanter Soße (k,m,n) dazu Kartoffelbeilage (k) und Gemüse (k,m)

Menü II vegetarisch

Asiatische Reispfanne (j,k,m)

Freitag

Menü I

Fischfrikadelle (a,g,h,k,n) mit Aioli (g) dazu Bratkartoffeln (k) und Salat

Menü II

Hühner-Nudeltopf (k,m) mit Brötchen (a,b,c,d,e)

Änderungen vorbehalten!

Trotz sorgfältiger Deklaration der Allergenen Zutaten, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

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