

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit

Speiseplan vom 29.04. bis 03.05.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Möhren-Kartoffel-Stampf (k,m) mit Hackbraten (a,b,c,g,j,k,m,n) und Senf (n)

Menü II vegetarisch

Vegetarische Spätzle-Gemüse-Pfanne (a,c,f,g,h,j,k,m,n,r)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Hähnchenspieß (j,k) mit fruchtiger Paprikasoße (k,m,n) und Kräuterreis (k) dazu Salat

Menü II vegetarisch

Semmelknödel (a,g,k,m,n) mit rahmigem Waldpilzragout (j,k,m) und frischen Kräutern

Mittwoch

Maifeiertag - geschlossen

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Schweine-Grillhaxe (a,k,m,n) mit Bratenjus (k,m) dazu Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut (k)

Menü II vegetarisch

Falafel-Bällchen (a,b,c,d,e,g,j,k,m,n) mit orientalischem Couscous (a,e,f,g,h,j,k,m,n,r)
dazu Minzjoghurt(k)

Freitag

Menü I

Mediterranes Fischragout (h,k,m,n) auf Butterreis (k)

Menü II

Pichelsteiner Eintopf (k,m) mit Rindfleischeinlage dazu 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

