

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

Speiseplan 05. bis 09.08.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Rahmiges Putengulasch (k,m,n) mit Tomaten und Basilikum dazu Pasta (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Auflauf (a,g,k) mit eingelegtem Tofu (j)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Gnocchi-Hackfleisch-Pfanne (a,j,k,n) mit Zucchini, Paprika und Kräuter

Menü II vegetarisch

Valess-Schnitzel (a) auf Gemüse-Cous Cous (a,k) dazu Minz-Dip (k)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Gebratenes Schweinesteak (k) mit Pfeffersoße (k,m,n) dazu Pommes frites und Bohnensalat

Menü II vegetarisch

Semmelknödel (1,a,g) mit Waldpilzragout (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ (k,m,n) mit Röstinis (a,g,k) und Erbsengemüse (k)

Menü II vegetarisch

Vegetarisches Moussaka (a,g,j,k) mit Kräuter-Schmand (k)

Freitag

Menü I

Pochierter Rotbarsch (h) mit Dijon-Senf-Soße (k,m,n) dazu Reis (k) und Blattspinat (k)

Menü II vegetarisch

Hausgemachter Linsen-Eintopf (k,m) mit Mettwurst (1,5,9,k,m,n) und Brötchen (a,b,c,d,e)

Änderungen vorbehalten!

Trotz sorgfältiger Deklaration der Allergene, 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

