Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

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