

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 22. bis 26.04.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Schweinebraten (k,m,n) mit pikanter Soße (k,m,n) dazu Salzkartoffeln (k) und Buttergemüse (k,m)

Menü II vegetarisch

Vegetarische Paprikaschote (a,g,m) mit Kräutersoße (k,m) und Pasta (a,g,k)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

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

Menü II vegetarisch

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

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Gebackenes Schnitzel (a,g,k) mit Pfefferrahmsoße (k,m,n) dazu Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Überbackener Wrap (a,g,k) mit Gemüsefüllung (k,m) und Kräuterquark (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Gebratenes Hähnchenbrustfilet (k) mit fruchtiger Currysoße (k) dazu bunter Gemüsereis (j,k,m)

Menü II vegetarisch

Asiatische Reispfanne (j,k,m)

Freitag

Menü I

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

Menü II

Hühner-Nudel-Eintopf (a,g,m,n)

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

