

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 30.06. bis 04.07.2025

Montag, 30.06.

Tagessuppe

Menü I

Geschnetzeltes vom Geflügel (k,m) mit Gemüsestreifen (k,m) und Teriyaki-Soße dazu Pasta (a,g,k)

- GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (k,m) mit Käse gratiniert (k)

Dienstag, 01.07.

Tagessuppe

Menü I

Rindergulasch (k,m,n) mit Butterspätzle (a,g,k) und Pariser Karotten (k,m) **- RIND**

Menü II vegetarisch

Süßkartoffel-Curry (k,m) mit Kokossoße und Gemüse (k,m)

Mittwoch, 02.07.

Tagessuppe

Menü I

Pfannengyros (k,m,n) mit Tzatziki (k,m) dazu Pommes frites und Krautsalat (n) **- SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Sojageschnetzeltes „Gyros Art“ (j,k,m) mit Pommes frites und Krautsalat (n)

Donnerstag, 03.07.

Tagessuppe

Menü I

Cevapcici (a,g,k,m,n) mit Ajvar dazu Tomatenreis (k) und Salat **- RIND**

Menü II vegetarisch

Bunte Gnocchi-Pfanne (g,k,m) in Champignonrahm-Soße (k,m)

Freitag, 04.07.

Menü I

Gebratenes Barschfilet (h,k) in Zitronenbutter (k) dazu Kartoffeln und Blattspinat (k) **- FISCH**

Menü II vegetarisch

Sommerlicher Gemüse-Eintopf (k,m) mit Markklößchen (a,g) dazu 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



Lebenshilfe Aachen
Werkstätten & Service GmbH