

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 01. bis 05.09.2025

Montag, 01.09.

Tagessuppe

Menü I

Rinderhacksteak (a,k) mit pikanter Soße (k,m) dazu Bratkartoffeln (k) und Krautsalat (5,6) - RIND

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Auflauf (g,k,m) mit Aioli-Dip (k)

Dienstag, 02.09.

Tagessuppe

Menü I

Paniertes Putenschnitzel (a,g,k) mit Kräutersoße (k,m) dazu Spätzle (a,g,k) und Gemüse (k,m) - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Spitzkohl-Curry mit Paprika, Sellerie und Bulgur (a,k,m)

Mittwoch, 03.09.

Tagessuppe

Menü I

Gebackener Leberkäse (1,5,9) mit Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut (k) - SCHWEIN/GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Gemüse-Reis-Pfanne (k,m)

Donnerstag, 04.09.

Tagessuppe

Menü I

Bami Goreng (j,k,m) mit Hähnchenbruststreifen (k) - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Gemüsespieß (k,m) auf Tomaten-Paprika-Ragout (k) dazu Kräuterreis

Freitag, 05.09.

Menü I

Gebratenes Fischfilet (h,k) mit hausgemachter Remoulade (k,m) dazu Butterkartoffeln (k) und mediterranes Gemüse (k,m) - FISCH

Menü II vegetarisch

Minestrone „Italienische Art“ (k,m) mit Rindfleisch (k) und Brötchen (a,b,c,d,e) - RIND

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) geschwärzt 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

