

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 13. bis 17.10.2025

Montag, 13.10.

Tagessuppe

Menü I

Chili con Carne (k,m,n) mit Fladenbrot (a,b,c,d,e,o) - RIND

Menü II vegetarisch

Gemüsemaultaschen (a,g,k,m) in pikanter Tomatensoße (k,m) und Reibekäse (k)

Dienstag, 14.10.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchenstreifen mit Ananas in fruchtiger Currysoße (k,m) dazu Butterreis (k) und Salat

- GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne (j,k,m) mit Sojasprossen (j)

Mittwoch, 15.10.

Tagessuppe

Menü I

Pikantes Schweinegulasch (k,m,n) mit Kartoffelknödel (1,5) und Apfelkompott (5) - SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Quiche (a) mit Wintergemüse (k,m) dazu Kräuter-Dip (k)

Donnerstag, 16.10.

Tagessuppe

Menü I

Putensteak (k) auf mediterranem Gemüse (k,m) dazu Gnocchi (a) - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gartengemüse und Petersiliensoße (a,g,k,m,n)

Freitag, 17.10.

Menü I

Lachsspieß „Focaccia“ (a,h) mit Zitronenbutter (k) und saftigem Gemüsereis (k,m) - FISCH

Menü II vegetarisch

Deftiger Linseneintopf (k,m) mit Mettwurstscheiben (1,5,n) dazu Brötchen (a,b,c,d,e) - SCHWEIN

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