

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 24. bis 28.11.2025

Montag, 24.11.

Tagessuppe

Menü I

Grünkohl „Bürgerlich“ (k) mit Mett-/Rindswurst (1,5,n) – SCHWEIN/RIND

Menü II vegetarisch

Asiatische Reis-Gemüse-Pfanne (j,k,m)

Dienstag, 25.11.

Tagessuppe

Menü I

Putensteak (k) mit pikanter Soße (k,m) dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse (k,m) – GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Vegetarischer Gemüsestrudel (a,g,k,m) mit Kräutersoße (k) und Schwenkkartoffeln (k)

Mittwoch, 26.11.

Tagessuppe

Menü I

Schweinefilet-Medaillons (k) mit Champignons und Zwiebeln (k) dazu Kroketten – SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Spaghetti „Napoli“ (a,g,k) mit Reibekäse (k) und Rucola

Donnerstag, 27.11.

Tagessuppe

Menü I

Hackbraten (a,g,k,m,n) mit Bratensoße (k,m) dazu Butterkartoffeln (k) und Rotkohl – GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Bunte Bauern-Tortilla (g,k,m)

Freitag, 28.11.

Menü I

Alaska-Seelachsfilet (a,h,k) mit Zitronenviertel dazu Bratkartoffeln (k) und Gurkensalat – FISCH

Menü II vegetarisch

Serbischer Bohneneintopf (k,m) mit Wurstscheiben (1,5,9) dazu Brötchen (a,b,c,d,e) – GEFLÜGEL

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) geschwärtzt 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

