

# Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

## Speiseplan vom 12. bis 16.01.2026

**Montag, 12.01**

Tagessuppe

Menü I

Putengulasch (k) mit Bandnudeln (a,g,k) und Beilagensalat - **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Sellerieschnitzel (a,g,k) mit Petersiliensoße (k) dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat

**Dienstag, 13.01.**

Tagessuppe

Menü I

Hackbraten (a,g,k,m) mit Zwiebelsoße (k,m) dazu Salzkartoffeln und Dicke Bohnen - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Linsencurry (k) dazu Fladenbrot (a,b,c,d,e)

**Mittwoch, 14.01.**

Tagessuppe

Menü I

Krakauer (k,m,n) mit Paprikasoße (k,m) dazu Pommes frites und Salat - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Gratinierter Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf (g,k,m)

**Donnerstag, 15.01.**

Tagessuppe

Menü I

Rinderroulade (k,m,n) mit Kartoffelpüree (k) und Rotkohl - **RIND**

Menü II vegetarisch

Chinapfanne (j,k,m) mit Glasnudeln

**Freitag, 16.01.**

Menü I

Seelachsfilet (1,5,a,h,k) in Senfsoße (k) dazu Schwenkkartoffeln (k) und Beilagensalat - **FISCH**

Menü II vegetarisch

Weißer Bohnensuppe (k,m) mit Bockwursteinlage (1,5,9,k,m,n) und 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) 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 <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>) m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere

