

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 19. bis 23.01.2026

Montag, 19.01.

Tagessuppe

Menü I

Grünkohl „Bürgerlich“ (k,m,n) mit Mettwurst (1,5) und Senf (n) - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Gemüse-Mango-Pfanne (j,k,n)

Dienstag, 20.01.

Tagessuppe

Menü I

Spießbraten (k,m,n) mit Zwiebelsoße (k,m) dazu Petersilienkartoffeln (k) und Rosenkohl (k)
- **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Pasta „Napoli“ (a,g,k,m) mit Reibekäse (k)

Mittwoch, 21.01.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchengyros (k) mit Tzatziki (1,k,m) dazu Butterreis (k) und Krautsalat (n) - **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Semmelknödel (a,g,k,m) mit Waldpilzragout (k,m) und Grilltomate (k)

Donnerstag, 22.01.

Tagessuppe

Menü I

Bauerntopf (k,m,n) mit Crème fraîche (k) dazu Fladenbrot (a,b,c,d,e) - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Polenta-Spinat-Tasche (a,k) mit Käsesoße (k,m,n) dazu Butterreis (k) und Salat-Bouquet

Freitag, 23.01.

Menü I

Paniertes Fischfilet (a,g,h,k) mit Buttersoße (k,m) dazu Speckkartoffeln (1,5,k)
und Bohnen (k) - **FISCH**

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Lauch-Suppe (k,m) mit Geflügel Wiener (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) 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 f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pekannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere