

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 16. bis 20.02.2026

Montag, 16.02.

ROSENMTAG geschlossen

Dienstag, 17.02.

Tagessuppe

Menü I

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

Menü II vegetarisch

Chili sin Carne (k,m,n) mit Crème fraîche (k) und Fladenbrot (a,b,c,d,e)

(Ascher)Mittwoch, 18.02.

Tagessuppe

Menü I

Sahnehering (h,k,m) mit Drillingen (k) dazu Rote Beete-Salat (6) - FISCH

Menü II vegetarisch

Vegetarische Lasagne (a,g,k,m) mit Salat

Donnerstag, 19.02.

Tagessuppe

Menü I

Köttbullar (k,m,n) in Preiselbeer-Rahmsoße (k,m) dazu Schupfnudeln (a,g,k) und Erbsen (k) - RIND

Menü II vegetarisch

Gemüsebagel (a,b,c,d,e,g,k,m,n) auf Ratatouille (k,m)

Freitag, 20.02.

Menü I

Gebratenes Fischfilet (g,h,k) auf Wurzelgemüse (k,m) dazu Dillsoße (k,m,n) und Schwenkkartoffeln (k) - FISCH

Menü II auch vegetarisch

Möhren-Eintopf (k,m,n) mit Mettwurst (1,5,9) und 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