

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 23. bis 27.02.2026

Montag, 23.02.

Tagessuppe

Menü I

Wirsinggemüse „Bürgerlich“ (k,m) mit Rinderfrikadelle (a,g,k,m,n) – RIND

Menü II vegetarisch

Vegetarisches Geschnetzeltes (j,k,m) mit Paprika und Zwiebeln (k) dazu Pasta (a,g,k)

Dienstag, 24.02.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchenschnitzel (k) mit Paprika-Rahm-Soße (k,m) dazu Spätzle (a,g,k) und Mischgemüse (k,m)

- GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Bunte Bauern-Tortilla (k,m)

Mittwoch, 25.02.

Tagessuppe

Menü I

Bratwurstschnecke (1,5,k) mit Bratenjus (k,m) dazu Kartoffelpüree (k) und Rotkohl (k) – SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne (j,k,m,n)

Donnerstag, 26.02.

Tagessuppe

Menü I

Pfannengyros vom Schwein (k,m) mit Tzatziki (k,m) dazu Butterreis (k) und Weißkrautsalat (5)

- SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Gemüse-Tortellini (k,m) mit Sahnesoße (k)

Freitag, 27.02.

Menü I

Schlemmerfilet „Italiano“ (a,h,k) auf geschwenkter Pasta (a,g,k,m) dazu Salat - FISCH

Menü II vegetarisch

Pichelsteiner Eintopf (k,m) mit Rindswürfel (k) und Brötchen (a,b,c,d,e) - RIND

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

