

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 02. bis 06.03.2026

Montag, 02.03.

Tagessuppe

Menü I

Spaghetti (a,g,k) „Carbonara“ (k) mit Schinkenstreifen (1,5) und Beilagensalat - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Bulgurpfanne mit Gemüse (a,k,m) und gewürfeltem Hirtenkäse (k)

Dienstag, 03.03.

Tagessuppe

Menü I

Rindergeschnetzeltes in Pilz-Rahm-Soße (k,m,n) dazu Pasta (a,g,k) - **RIND**

Menü II vegetarisch

Thai-Curry (j,k,m) mit Kräuterreis (k)

Mittwoch, 04.03.

Tagessuppe

Menü I

Geflügel-Hacksteak (6,a,g,k,m) mit Paprikasoße (k,m) dazu Pommes frites und Mexikosalat
- **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Linsencurry (k) mit Crème fraîche (k) und Fladenbrot (a,b,c,d,e)

Donnerstag, 05.03.

Tagessuppe

Menü I

Kohlroulade mit Specksoße (1,5,a,k,m) und Kartoffelstampf (k) - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (a,c,g,k,m,o) mit Kräutersoße (k,m) dazu Gnocchi (a) und Beilagensalat

Freitag, 06.03.

Menü I

Limandafilet „Provençal“ (a) auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelwürfel (k,m)

Menü II vegetarisch

Grüne Bohnen-Eintopf (k,m,) mit Geflügelklößchen (a) 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 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