

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 13. bis 17.04.2026

Montag, 13.04.

Tagessuppe

Menü I

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

Menü II vegetarisch

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

Dienstag, 14.04.

Tagessuppe

Menü I

Frühlingsrolle (a,g,j,k,m,n) mit Süß-saurer-Soße (k,m,n) dazu Butterreis (k) - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Sellerieschnitzel (a,g,k,m) mit Petersiliensoße (k) und Kartoffelstampf (k)

Mittwoch, 15.04.

Tagessuppe

Menü I

Eisbeinflisch mit Biersoße (a,c,k) dazu Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut - SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Falafel-Bällchen (a,b,c,d,e,g,j,k,m,n) mit orientalischem Cous Cous (a,e,f,g,h,j,k,m,n,r)
dazu Minz-Joghurt (k)

Donnerstag, 16.04.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchenschenkel mit Rahmsoße (k,m,n) dazu Butterkartoffeln (k) und Karottengemüse (k)

- GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Gemüse-Lasagne (a,g,k,m)

Freitag, 17.04.

Menü I

Gebratenes Lachsfilet (h,k) mit Kräutersoße (k,m,n) dazu Pasta (a,g,k) und Salat - FISCH

Menü II

Möhren-Eintopf (k,m) mit Mettwurstscheiben (1,5,7) 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) geschwärtzt 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

