

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 20. bis 24.04.2026

Montag, 20.04.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchen-Gemüse-Pfanne (k,m) mit Butterreis (k) - **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Rote Beete-Gnocchi (a,b,c,d,e,g) mit Frühlingsgemüse in Rahm (a,k,m)

Dienstag, 21.04.

Tagessuppe

Menü I

Schweinesteak (k) in Pfefferrahm (a,k,m) dazu Röstinchen und Salat - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Penne (a,g,k) mit cremiger Spinat-Feta-Soße (k,m)

Mittwoch, 22.04.

Tagessuppe

Menü I

Krakauer (1,5,9,n) mit Puszta-Soße (k,m) dazu Pommes frites und Salat - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Gemüseschnitzel (a,k,m) mit mediterraner Paprika-Zucchini-Soße (a,k,m) dazu Wedges

Donnerstag, 23.04.

Tagessuppe

Menü I

Kalbfleischbällchen (a,g,k,m,n) mit Tomaten-Kräuter-Soße (a,k,m) und Pasta (a,g,k) - **KALB**

Menü II vegetarisch

Gratinierter Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf (g,k,m)

Freitag, 24.04.

Menü I

Fischstäbchen (a,h) mit Rahmspinat (k) und Salzkartoffeln - **FISCH**

Menü II

Serbischer Bohneneintopf (k,m) mit Wurst (9,k,m,n) 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

