

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 01. bis 05.06.2026

Montag, 01.06.

Tagessuppe

Menü I

Geflügel-Leberkäse (a,g,k,m) mit Schmorzwiebeln (k) dazu Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut (k)

- GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Gefüllte Polenta-Tasche (a,k,m) auf Ratatouille-Gemüse (k)

Dienstag, 02.06.

Tagessuppe

Menü I

Jäger-Frikadelle (1,5,a,g,k) mit Pommes frites und buntem Beilagensalat **- SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (k,m) dazu Holzfallergemüse (k,m)

Mittwoch, 03.06.

Tagessuppe

Menü I

Köttbullar (k,m,n) mit Rahmsoße (k,m,n) dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse **- RIND**

Menü II vegetarisch

Frühlingsrolle (a,g,j,k,m,n) mit Curry-Rahmsoße (k,m) und Kräuterreis

Donnerstag, 04.06.

FRRONLEICHNAM - GESCHLOSSEN

Freitag, 05.06.

BRÜCKENTAG - GESCHLOSSEN

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

