

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 20. bis 24.07.2026

Montag, 20.07.

Tagessuppe

Menü I

Möhrengemüse „bürgerlich“ (k) mit frischer grober Bratwurst (1,k) und Senf (n) - **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Bunte Farfalle (a,g,k) mit Tomaten-Basilikum-Soße (k,m) und Salat

Dienstag, 21.07.

Tagessuppe

Menü I

Bami Goreng (a,g,j,k,m) mit Süß-Saurer Asia-Soße (2) und zarten Hähnchenbruststreifen
- **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Kalter orientalischer Cous Cous-Salat (a) mit Ziegenkäse (k)

Mittwoch, 22.07

Tagessuppe

Menü I

Rahmgeschnetzeltes vom Rind (k,m,n) mit Butterreis (k) und Salat - **RIND**

Menü II vegetarisch

Vegetarische Paprikaschote (a,g,j,m,n) mit Kräutersoße (k,m) und Kartoffelstampf (k)

Donnerstag, 23.07.

Tagessuppe

Menü I

Putenbraten mit Champignon-Rahm-Soße (k,m) dazu Petersilienkartoffeln
und buntes Pfannengemüse (k,m) - **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Nudel-Spinat-Auflauf (a,g,k,m)

Freitag, 24.07.

Menü I

Backfisch (a,g,h,n) mit Kartoffelsalat (1,2,n) und Zitronenecke

Menü II vegetarisch

Tomatencremesuppe (k,m) mit Croûtons (a,b,c,d,e)

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