

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 03. bis 07.08.2026

Montag, 03.08.

Tagessuppe

Menü I

Spaghetti „Bolognese“ (a,j,n) mit Hartkäse (k) und Apfelmus - RIND

Menü II vegetarisch

Penne mit Brokkoli (a,g,k) in Sahnesoße (k,m) dazu Salat

Dienstag, 04.08.

Tagessuppe

Menü I

Frikadelle (a,g,j,k,m,n) mit Jägersoße (k,m) und Bratkartoffeln (k) dazu buntes Gemüse (k,m)
- SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Sellerieschnitzel (j,k,m,n) mit Tomaten-Kräutersoße (k) dazu Rösti-Ecken und Beilagensalat

Mittwoch, 05.08.

Tagessuppe

Menü I

Rührei mit Paprika und Lauchzwiebeln (g,k) dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Menü II vegetarisch

Überbackene Spinat-Ricotta-Cannelloni (a,g,j,k,m) mit Salat

Donnerstag, 06.08.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchenbrustfilet mit Paprikarahmsoße (k,m) dazu Pommes frites und Bauernsalat - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Vegetarische Tortellini-Pfanne (1,a,g,k)

Freitag, 07.08.

Menü I

Heringsstipp (1,6,7,g,h,) mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Speckkartoffeln (1,5,9,k) - FISCH

Menü II auch vegetarisch

Texas-Eintopf (m,n) mit Fleischwurstelnlage (1,5,n) 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