

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 10. bis 14.08.2026

Montag, 10.08.

Tagessuppe

Menü I

Bifteki (5,a,g,k) mit Ajvar dazu Djuwetschreis und Krautsalat (1,5) - RIND

Menü II vegetarisch

Paprika-Zucchini-Gulasch (k) mit Vollkornpasta (a) und Krautsalat (1,5)

Dienstag, 11.08.

Tagessuppe

Menü I

Schweinesteak mit Tomate und Käse (k) überbacken (9,k) dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse (k,m) – SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Großer Tellerrösti mit Champignon-Zwiebelragout (k) dazu Bohnensalat

Mittwoch, 12.08.

Tagessuppe

Menü I

Hühnerfrikassee (k,m) mit Gemüsereis (k,m) und Salat - GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Rigatoni (a) mit Gemüse-Gorgonzola-Soße dazu Salat (k,m,n)

Donnerstag, 13.08.

Tagessuppe

Menü I

Paniertes Schnitzel (a,g,k,m,n) mit Champignon-Rahmsoße (k,m) dazu Kroketten (a) und Salat – SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Käsespätzle (k) mit Röstzwiebeln (a,b,c,d,e) und Tomatensalat

Freitag, 14.08.

Menü I

Schollenfilet „Müllerin“ (a,h) mit Petersiliensoße (k,m,n) dazu Kartoffeln und Bohnengemüse (k) - FISCH

Menü II vegetarisch

Graupensuppe (a,c,o) mit Wursteinlage 1,5,7,n) dazu 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



Lebenshilfe Aachen
Workstätten & Service GmbH