

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 12. bis 16.10.2026

Montag, 12.10.

Tagessuppe

Menü I

Möhrengemüse „bürgerlich“ (k,m,n) mit Bratwurstschnecke (9,n) und Senf (n) – SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (k) mit Salatbouquet

Dienstag, 13.10.

Tagessuppe

Menü I

Putengulasch „Jäger Art“ (k,m,n) mit Pasta (a,g,k) und Salat – GEFLÜGEL

Menü II vegetarisch

Mediterrane-Reispfanne mit Tomatensugo (2,5)

Mittwoch, 14.10.

Tagessuppe

Menü I

Mini-Haxe vom Schwein (9) mit Bratensoße (m,n) dazu Kartoffelgratin (k,m) und Brokkoli
- SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Spätzle-Gemüse-Pfanne (a,g,j) mit Petersiliensoße (k,m)

Donnerstag, 15.10.

Tagessuppe

Menü I

Schweinefilet mit Rahmsoße (k,m,n) dazu Pommes frites/Kroketten (a,k) und Salat - SCHWEIN

Menü II vegetarisch

Pesto-Spaghetti (a,g,k,m,n) mit Rucola, Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse (k)

Freitag, 16.10.

Menü I

Lachsfilet (h) in Zitronenbutter (k) dazu Salzkartoffeln und Rahmgemüse (k,m) - FISCH

Menü II – auch vegetarisch

Weißer Bohnen-Eintopf (m,n) mit Fleischeinlage (1,5,9) und Brötchen (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