

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 19. bis 23.10.2026

Montag, 19.10.

Tagessuppe

Menü I

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen (k,m) dazu Butterreis - **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Spaghetti (a,g,k) mit fruchtiger Tomaten-Gemüse-Soße (k,m,n)

Dienstag, 20.10.

Tagessuppe

Menü I

Kassler (1,5) mit herzhafter Bratensoße (k,m,n) dazu Kartoffeln und Lauchgemüse in Rahm (k)
- **SCHWEIN**

Menü II vegetarisch

Überbackener Riesenrösti mit Ratatouille (a,k,m)

Mittwoch, 21.10.

Tagessuppe

Rinder-Cevapcici mit Paprikarahmsoße dazu Wedges und Salat - **RIND**

Menü II vegetarisch

Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (k,m)

Donnerstag, 22.10.

Tagessuppe

Menü I

Hähnchen-Cordon-bleu (1,5,9,a,g,k,m,n) mit Rahmsoße (k,m) dazu Pommes frites und Salat
- **GEFLÜGEL**

Menü II vegetarisch

Kürbisragout mit Linsen und Crème fraîche

Freitag, 23.10.

Menü I

Fischfilet „Müllerin“ (a,h) in Limettensoße (k,m) dazu Kartoffeln und Gurkensalat - **FISCH**

Menü II – auch vegetarisch

Deftiger Erbseneintopf (k,m) mit Mettwurstscheiben (1,5) 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