

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 09. bis 13.09.2024

Montag

Gruppenausflug GESCHLOSSEN

Menü I

Menü II vegetarisch

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Möhrengemüse „Bürgerlich (k,m,n) mit Fleischpflanzerl (a,g,k,n)

Menü II vegetarisch

Cous Cous-Gemüse-Pfanne (a,k,m) mit Kräuterdip (k,m)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Hähnchencurry (k) mit warmen Früchten dazu Butterreis (k)

Menü II vegetarisch

Vegetarische Frühlingsrolle (a,g,j,k,m,n) mit saftigem Curryreis (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Schaschlik-Pfanne (k,m,n) mit Pommes frites und Salat

Menü II vegetarisch

Tortellini (a,g,k) mit Spinat-Sahne-Soße (k,m)

Freitag

Menü I

Fischragout (h,k,m,n) mit Salzkartoffeln (k) und buntem Gemüse (k,m)

Menü II

Kartoffel-Spitzkohl-Eintopf (k,m) mit Hackfleischbällchen (k) 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

