

# Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

## Speiseplan vom 16. bis 20.09.2024

### **Montag**

Tagessuppe

#### Menü I

Bifteki gefüllt mit Frischkäse und Knoblauch (a,k,m,n) dazu Ajvar,  
Pommes frites und Salat

#### Menü II vegetarisch

Vegetarischer Nudesalat (1,9,k) mit Gemüsebrätling (k,m,n)

### **Dienstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Bauerntopf (k,m,n) mit Crème fraîche (k) und Fladenbrot (a,b,c,d,e)

#### Menü II vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (k) und Grillgemüse (k,m)

### **Mittwoch**

Tagessuppe

#### Menü I

Pikantes Hühnerfrikassee (k,m) mit Butterreis (k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Spaghetti Pesto (a,g) mit gebratenen Pilzen (k) und Rucola

### **Donnerstag**

Tagessuppe

#### Menü I

Schweinefilet in pikanter Soße (k,m,n) mit Röstkartoffeln (k,m) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Asiatische Reispfanne (j,k,m,n)

### **Freitag**

#### Menü I

Rotbarschfilet (h,k) mit Senfsoße (k,n) dazu Dillkartoffeln (k) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Maultaschen-Gemüse-Eintopf (a,g,k,m) mit 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 <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pekannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamianuss <sup>8</sup>, Queenslandnuss <sup>9</sup>)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere

