

Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

Speiseplan vom 07. bis 11.10.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Gebackener Leberkäse (a,g,k,m,n) auf Schmorkraut (k,m) dazu Kartoffelpüree (k)

Menü II vegetarisch

Germknödel (a,g,k) mit Zwetschgenröster und Vanillesoße (k)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Bayrischer Saftgulasch (k,m,n) vom Weiderind mit Kartoffelkroketten (a,g) und Salat

Menü II vegetarisch

Vegetarische Maultaschen (a,g,k,m,n) auf Waldpilzragout (k,m)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Gegrillte Schweinshaxe (1,5,a,g,k,m,n) mit Dunkelbiersoße (k,m,n)
dazu Semmelknödel (a,b,c,d,e,g,k) und Sauerkraut

Menü II vegetarisch

Gemüsetaler (a,g,k,m,n) auf Spitzkohl-Kartoffel-Gemüse (k)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Schweinsbraten in würziger Soße (k,m,n) mit Schupfnudeln (a,g,k) und Rotkohl (k)

Menü II vegetarisch

Käsespätzle (a,g,k,m) mit Röstzwiebeln (a) und Apfelmus

Freitag

Backfisch (a,g,k,m,n) mit Kartoffel-Gurken-Salat (m,n) dazu Remouladensoße (g,k,n)

Menü II vegetarisch

Kräftiger Gemüse-Eintopf (k,m,n) mit Weißwurst (9,k,n) dazu süßer Senf (n)
und Brezel (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) geschwärtzt 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

