

# Betriebsrestaurant Finanzamtszentrum Aachen

## Speiseplan vom 18. bis 22.11.2024

### Montag

Tagessuppe

#### Menü I

Möhren-Kartoffel-Stampf (k,m) mit Hackbraten (a,g,j,k,l,m,n,o) und Senf (n)

#### Menü II vegetarisch

Vegetarischer Nudelaufbau (a,g,k,m) mit Kräutersoße (k,m,n)

### Dienstag

Tagessuppe

#### Menü I

Hähnchenspieß (k) mit fruchtiger Paprikasoße (k,m,n) dazu Pommes frites und Salat

#### Menü II vegetarisch

Rahmiges Kohlrabi-Kartoffelgemüse (k,m) mit vegetarischer Rote-Beete-Frikadelle (g,j,k,l,m,n,o)

### Mittwoch

Tagessuppe

#### Menü I

Kalbsragout in Champignonrahmsoße (k,m,n) dazu Gemüse-Reis (k,m) und Salat

#### Menü II vegetarisch

Spätzle-Gemüse-Pfanne (b,c,d,f,j,n,r)

### Donnerstag

Tagessuppe

#### Menü I

Würziger Gyros-Nudel-Auflauf (k,m,n) mit Tzatziki (k)

#### Menü II vegetarisch

Überbackene Zucchini (k) mit saftigem Tomatenreis (k)

### Freitag

#### Menü I

Gebratenes Rotbarschfilet (h,k) auf buntem Schwenk Gemüse (k,m) dazu Dillsoße (k) und Butterkartoffeln (k)

#### Menü II vegetarisch

Pichelsteiner Eintopf (k,m) mit Rindswurst (k) und Baguette (a)

**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) geschwärzt 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

