



05. August bis 11. August 2024

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Cordon bleu <sup>1,16,GG,WZ,ML</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>GG,WZ,ML,S</sup> , dazu junge Erbsen <sup>12</sup> und Kartoffeln	Kartoffelgulasch mit Mettwurst <sup>1,2</sup>	Linsen-Lasagne <sup>GG,WZ,ML</sup> mit Gurkensalat <sup>2,SE,SU,SL</sup>	bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischinlage <sup>SL</sup>	paniertes Seelachsfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Spinatsahnesoße <sup>ML</sup> , dazu Kräuterris und Salat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	Linsencurry mit Schweine-Bockwurstscheiben <sup>1,2,3,12,16,SL</sup>	Kalbsragout <sup>ML</sup> mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren <sup>12</sup> , dazu Spätzle <sup>EI,GG,WZ</sup>
	D	C,D	C,D,SF	C,SF	C,D,SF	D	C,D,SF
<b>Menü 2</b>	Putensteak mit Tomatensoße, dazu Kartoffelecken und Salat m. Joghurdressing <sup>ML,SE,EI,SL</sup>	gebackenes Tilapiafilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Limonen-Dillsoße <sup>ML,FI</sup> , dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	Putengulasch <sup>ML</sup> , dazu Blumenkohl <sup>12</sup> und Möhren-Bulgur <sup>GG,WZ</sup>	Spargelauflauf <sup>1,2,16,ML,EI</sup> mit Schinkenstreifen und Käse überbacken, dazu leichte Kräuterrahmsoße <sup>ML</sup>	"klassischer" Nudelsalat <sup>GG,WZ,SL,SE,EI,ML</sup> mit Geflügelfrikadelle <sup>GG,WZ,SL,SE,EI</sup>	Kohlrabieintopf <sup>SL</sup> mit Hühnerfleisch, Kartoffeln- u. Karottenwürfel	Putengeschnetzeltes <sup>GG,WZ,ML,S</sup> , dazu Romanesco <sup>12</sup> und Reis
	L,C,D,R,SF	L,C,D,R,SF	L,C,D,SF,R	L,D	L,C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF
<b>vegetarisches Menü</b>	Spaghetti <sup>GG,WZ</sup> in Tomatensugo <sup>SL</sup> mit Gemüsestreifen von Möhren, Lauch und Paprika	Grillgemüse mit Schmorke, dazu Dipp <sup>ML</sup>	Reispfanne mit Kichererbsen, Möhren und Zucchini <sup>ML</sup>	Nudelpfanne "süß-sauer" mit asiatischem Gemüse (Sojasprossen, Paprika, Möhren, Porree, Mu-Err-Pilze) <sup>1,2,3,12,GG,WZ,SO,SU</sup>	Kohlrabi-Schnitzel <sup>EI,GG,WZ</sup> mit Paprikagemüse, Tomatensoße <sup>2,GG,WZ,SU,SO</sup> und Weizenkörner <sup>GG,WZ</sup>	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln- u. Karottenwürfeln <sup>SL</sup> , dazu ein Brötchen <sup>GG,WZ,GE</sup>	Vollkornspaghetti <sup>GG,WZ</sup> mit Linsen, gebratenen Champignons und Paprika <sup>ML,SL</sup>
	SF	C,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
<b>Dessert</b>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>

L: leichte Kost; C: Cholesterinarm; D: Diabetiker; SF: Schweinefleisch frei; R: Reduktion

(1) mit Konservierungsmitteln; (2) mit Antioxidationsmitteln; (3) mit Geschmacksverstärkern; (4) mit Süßungsmitteln; (5) koffeinhaltig; (6) kakaohaltiger Fettglasur; (7) mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmitteln(n); (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (17) mit Milchpulver; (18) mit Molkenpulver; (19) mit Milcheiweiß; (20) mit Eiklar; (21) unter Verwendung von Milch; (22) unter Verwendung von Sahne; (23) mit Pflanzeneiweiß; (24) mit Stärke; (27) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; (28) aus Fischstücken zusammengefügt; (29) aus Fleischstücken zusammengefügt; (30) mit z.T. fein zerkleinertem

Fleischanteil Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich

weitere Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Das Team der FAC'T wünscht Ihnen einen guten Appetit!



Die eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität entnehmen Sie bitte der zertifizierten Zutaten-Auslobung im Speiseplan.

Wir verwenden ausschließlich folgende Lebensmittel in Bio-Qualität: Rapsöl, Äpfel, Bananen und Tofu.

Laut Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-013.