

11. November bis 17. November 2024

1	St. Martin	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl ^{2,4,12} und Kartoffelklöße ¹²	gefüllte Kohlroulade ^{GG,WZ} mit Specksoße ^{1,2,GG,WZ,SE} und Kartoffeln	saftige Mettwurst ^{1,2} mit Senf ^{SE} , Rahmwirsing ^{ML} und Kartoffeln	knusprige Reibekuchen ^{1,2,13,SU} mit Apfelkompott ²	paniertes Schollenfilet ^{FI,GG,WZ} mit Schmanddipp ^{ML} , grüne Bohnen ¹² und Kartoffeln	Schnittbohnen-Eintopf ^{2,SL,SU} mit Schweine-Bockwurstscheiben ^{1,2,3,12,16}	paniertes Putenschnitzel ^{GG,WZ} mit Champignonrahmsoße ^{ML} , Kartoffeln und Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}
	SF,D	D	D	SF,D	D	D	C,D,SE
Menü 2	gedünstetes Kabeljaufilet ^{FI} mit heller Sauce ^{FI,ML} , Karotten ¹² und Kartoffeln	Spätzle-Pfanne ^{EI,GG,WZ,SL} mit buntem Gemüse und leichter Käsesoße ^{12,ML}	bunter Gemüse Eintopf aus Möhren, Blumenkohl, Zucchini und Kartoffeln mit Hühnerfleisch ^{SL}	Tagliatelle ^{GG,WZ} mit Hähnchenstreifen in leichter Rahmsoße ^{ML} , dazu Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Currysoße ^{ML} mit Reis, dazu gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{1,2,GG,WZ,ML,SE,SU}	Möhren-Kürbis-Eintopf ^{SL} mit Geflügelbuckwurstscheiben ^{1,2,16}	leichtes Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Spätzle ^{EI,GG,WZ}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R
vegetarisches Menü	Broccoli-Nuss-Ecke ^{GG,WZ,HF,SF,HN,MA} mit Currysoße ^{ML,GG,WZ,SO} , Reis und Blattsalat mit Joghurdressing ^{ML,SE,EI}	Kräuter-Pfannkuchen ^{GG,WZ,EI,ML} mit geschmorten Pilzen	Rosenkohl-Auflauf mit Kartoffeln ^{EI,ML} dazu Senfsoße ^{ML,SE}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} und gebratenen Champignons ^{ML}	Gnocchi-Pfanne ^{EI} mit Blattspinat, Tomatenwürfel und Käsesoße ^{12,ML}	Möhren-Kürbis-Eintopf ^{SL}	Gemüselasagne ^{GG,WZ,ML,S} mit Tomatensoße
	SF	C,SF	SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
Dessert	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}	pudding ^{ML}

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.

