



12. August bis 18. August 2024

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Currywurstgulasch ^{1,2,3,7,12,16,GG,G} E,SE mit Nudeln ^{GG,WZ} und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU}	paniertes Schweineschnitzel ^{EI,GG,WZ} auf Ratatouillegemüse ^{2,12} , dazu Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Schweinefleischgyros ³ mit Tzaziki ^{1,SL,ML} , Paprikareis und Krautsalat ^{2,7}	Fischstäbchen ^{GG,WZ,FI} mit Remoulade ^{1,2,4,12,GG,WZ,EI,SE,ML} Rahmspinat ^{ML} und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	deftiger Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Mettwurstscheiben ^{1,2}	Rinderbraten ^{SE} mit Soße ^{ML,SE} , dazu Blumenkohl und Kartoffeln
Menü 2	gebackenes Rotbarschfilet ^{FI,GG,WZ} mit Dillsoße ^{ML} , dazu Möhren und Reis	Hühnerfrikassee ^{ML} mit Spargel und Möhren dazu Reis und Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	Rindergeschnetzeltes in Senfsoße ^{4,SE,SL} mit Gurken-, rote Bete- und Selleriestreifen, dazu Spätzle ^{EI,GG,WZ}	Minestrone ^{GG,WZ,SL} mit buntem Gemüse und Rindfleischstreifen	Gemüseragout ^{2,12,16,GG,WZ,ML,SO,S} L mit Putenschinkenstreifen, dazu Bandnudeln ^{GG,WZ} und Blattsalat m. Joghurdressing ^{ML,SE,SL}	Hühner-Suppen-Topf ^{GG,WZ,SL} mit Nudeln und Wurzelgemüse	Saftgulasch aus der Schweineschulter mit Broccoli und Spätzle ^{EI,GG,WZ}
vegetarisches Menü	Pennepfanne ^{GG,WZ,ML} mit Zucchini, Paprika und Mozzarella, dazu Blattsalat m. Joghurdressing ^{ML,SE,SL}	Back-Kartoffeln mit Knoblauchjoghurt ^{ML} und Champignons ^{ML}	panierter Camembert ^{GG,WZ,ML} mit Preiselbeeren und fruchtigen Birnensalat ^{2,SU,SL}	Pestospaghetti ^{GG,WZ,ML} mit Rucola, schwarzen Oliven ¹⁵ , Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	gefüllte Zucchini mit Fenchel, Paprika und Käse überbacken ^{ML} , dazu Tomatensoße und Wildreis	Linseneintopf ^{1,2,SL,SU} mit Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	Gemüse-Lasagne mit bunten Linsen ^{GG,WZ,ML,SL} und Tomatensoße
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) geschwächt; (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.