



13. Januar bis 19. Januar 2025

2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	gebratener Fleischkäse ^{1,16} mit Senf ^{SE} , "Bayrisch Kraut" ^{ML} und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Grünkohl mit Kartoffeln ^{1,2,12,SE,ML} und Mettendchen ^{1,2}	paniertes Schweineschnitzel ^{EI,GG,WZ} mit Paprikasoße ^{1,7,GG,SO,SE} , dazu Erbsen ¹² und Kartoffeln	Sauerkrauteintopf ^{1,2,12,SL} mit Kartoffeln und Kasseler ^{1,2,16,SL}	gebackenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Ingwersoße ^{ML} , Blattspinat ^{ML} und Reis	Gulaschsuppe mit Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	Schweineragout ^{ML} mit Apfelrotkohl ^{2,4} und Kartoffeln
		D	D	D	D,SF	D	C,D
Menü 2	Möhrengemüse "Bürgerlich" ^{2,12,ML,SL,SU} mit Geflügelbrust ^{1,2,16}	paniertes Tilapiafilet ^{FI,GG,WZ} mit Senfsoße ^{ML,SE} , Schwarzwurzeln in Rahm ^{ML} und Kartoffeln	Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Tomatensoße, dazu Streifen vom Putenschinken ^{1,2,16} und Broccoli	gefüllte Hähnchenroulade ^{ML} an Kartoffelrisotto ^{2,12,ML} und Kürbisragout ^{ML}	Rindergeschneitztes in Senfsoße ^{4,SE,SL} mit Gurken-, rote Bete- und Selleriestreifen, dazu Kartoffeln	Eintopf von herzhaften Steckrüben mit Kartoffelwürfeln und Geflügelklößchen ^{GG,WZ}	Putengulasch ^{ML} mit Fingermöhren ¹² 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,SF
vegetarisches Menü	gebackener Camembert ^{GG,WZ,ML} mit Preiselbirne, dazu Schwarzbrot ^{GG,WZ,GE,RO} mit Butter ^{ML}	Rosenkohl-Pfanne ^{ML} mit Kartoffeln und Dipp ^{ML}	Nudelpfanne "süß-sauer" mit asiatischem Gemüse (Sojasprossen, Paprika, Möhren, Porree, Mu-Erre-Pilze) ^{1,2,3,12,GG,WZ,SO,SU}	Sellerie-Schnitzel ^{EI,GG,WZ,SL} mit Paprikagemüse, Tomatensoße ^{2,GG,WZ,SU,SO} und Bulgur ^{GG,WZ}	Tagliatelle ^{GG,WZ} mit Käsesoße ^{12,ML} und Feldsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	Eintopf von herzhaften Steckrüben mit Kartoffelwürfeln	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken ^{ML}
	C,D,SF	C,SF	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	C,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 Pflanzeiweiß; (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.