



14. April bis 20. April 2025

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Karfreitag	Samstag	Ostersonntag
Menü 1	Gyros ³ mit Tzaziki ^{1,SL,ML} , dazu Djuvecreis und Krautsalat ^{2,7}	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack ^{12,ML} , dazu Toastbrot ^{GG,WZ,RO,ML,SO}	schwedische Hackbällchen an Rahmsoße ^{ML} mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree ^{2,12,ML,SU} und Salat mit Joghurdressing ^{ML,SE,SL}	paniertes Schweineschnitzel ^{GG,WZ,EI} mit Zwiebel-Sahne-Soße ^{ML} , Risolee Kartoffeln und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Heringsstipp "Hausfrauen Art" ^{1,7,FI,EI,GG,WZ,ML,SE} an Apfel- und Zwiebelscheiben, dazu Bratkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Topf ^{SL} mit Geflügelhackbällchen ^{GG,WZ,EI,SE,SL}	Rheinischer Sauerbraten ^{2,SU} , dazu Bratensoße mit Rosinen ^{2,SU} , Apfelrotkoh ² und Kartoffelklöße ¹²
	D	D,SF	D		D,SF	D,SF	C,D,SF
Menü 2	tomatiges Gemüseragout mit Sesam ^{ML,SM} an Basmatireis	gebackenes Tilapiafilet ^{FI,GG,WZ} in Dillrahmsoße ^{ML} , dazu Kartoffeln und Salat mit Schmanddressing ^{2,SE,ML,SU,SL}	Schupfnudeln ^{GG,WZ,EI} an buntem Gemüse, dazu Rahmsoße ^{ML} und Rindfleischstreifen	hausgemachte Bauernpfanne ⁴ mit Karotten-, und Gurkenstreifen, dazu eine Geflügelfrikadelle ^{GG,WZ,EI} und Spätzle ^{GG,WZ,EI}	Nudel-Auflauf ^{GG,WZ,EI,ML} mit Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Cevapcici ^{GG,WZ,EI,SE} mit Ajvar ^{ML} , Djuvecreis und Salat	fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes ^{ML} mit Broccoli und Gabelspaghetti ^{GG,WZ}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF	L,C,D	L,D,SF	SF	L,C,D,R,SF
vegetarisches Menü	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} und gebratenen Champignons ^{ML}	Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie ^{1,SL} auf Reisrand	Gemüsebratling ^{GG,WZ,SL} mit Frühlingszwiebelddipp ^{ML} und Grillgemüse	vegetarisches Gyros mit Tzaziki ^{1,SL,ML} , Paprikareis und Krautsalat ^{2,7}	gefüllte Aubergine mit Bulgur ^{GG,WZ,SL} , dazu Zitronenjoghurt ^{ML}	bunter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln ^{GG,GE,SL} und Brötchen ^{GG,WZ,GE,RO,SO}	mit Spinat gefüllte Cannelloni ^{GG,WZ,ML,EI} , dazu rotes Pesto ^{ML} und Blattsalat mit Joghurdressing ^{ML,SE,SL}
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	
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.