

16. Dezember bis 22. Dezember 2024

2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	4. Advent
Menü 1	gebratener Fleischkäs ^{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 Kartoffeln	Erbseintopf ^{1,2,SE,SL} mit Kasslerwürfel ^{1,2,16,SL}	Rheinischer Sauerbraten ^{2,SU} , dazu Bratensauce mit Rosinen ^{2,SU} , Apfelrotkohl ^{2,4} und Kartoffeln
		D	D	D	D,SF	D	C,D,SF
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 Reis	Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Tomatensauce, dazu Streifen vom Putenschinken ^{1,2,16} und Broccoli	Putensteak an Kartoffelrisotto ^{2,12,ML} und Kürbisragout ^{ML}	Ragout vom Rind mit Möhren und Sellerie ^{ML,SL} , dazu Kartoffeln und Salat mit Schmanddressing ^{2,SE,ML,SU,SL}	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 Preiselbire, 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-Err- Pilze) ^{1,2,3,12,GG,WZ,SO,SU}	Sellerie-Schnitzel ^{EI,GG,WZ,SL} mit Paprikagemüse, Tomatensauce ^{2,GG,WZ,SU,SO} und Bulgur ^{GG,WZ}	Tagliatelle ^{GG,WZ} mit Käsesauce ^{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 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.