



19. August bis 25. August 2024

1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	asiatische Mie Nudel-Pfanne <sup>GG,WZ,SO,SL</sup> mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch	paniertes Seelachsfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit heller Soße <sup>ML</sup> , grünen Bohnen <sup>12</sup> und Stampfkartoffeln <sup>12,ML</sup>	frische Bratwurst <sup>2,3</sup> mit Senf <sup>SE</sup> , dazu Kartoffeln und Salat m. Joghurdressing <sup>ML,SE,SL</sup>	Senfbraten <sup>SE</sup> mit Bratensoße <sup>SE</sup> , Möhren und Petersilienkartoffeln	Cevapcici <sup>GG,WZ,EI,SE</sup> mit Zwiebelreis, Ajvar <sup>ML</sup> und Krautsalat <sup>2,7</sup>	Minestrone <sup>GG,WZ,SL</sup> mit Hähnchenfleisch	Rindergeschnetzeltes in leichter Senfsoße <sup>4,SE,SL</sup> mit Gurken-, rote Bete- und Selleriestreifen, dazu Spätzle <sup>EI,GG,WZ</sup>
	SF	D	C,D	C,D	D	D	SF,D
<b>Menü 2</b>	Putengeschnetzeltes <sup>ML</sup> mit Perlkartotten <sup>12</sup> und Gabelspaghetti <sup>GG,WZ</sup>	Maccaroni-Auflauf <sup>GG,WZ,EI,ML</sup> mit Hähnchenbruststreifen in Tomatenrahmsoße <sup>ML</sup> Salat mit Schmanddressing <sup>2,SE,ML,SU,SL</sup>	Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2,SU,SE,SL</sup> , dazu Geflügelfrikadelle <sup>GG,WZ,SL,SE,EI</sup>	Spaghetti <sup>GG,WZ</sup> "Bolognese" in Rinderhackfleischsoße <sup>2,12</sup> mit Salat in Joghurdressing <sup>ML,SE,SL</sup>	gebackenes Hokifilet <sup>FI</sup> mit Curry-Mango-Soße <sup>GG,GE,ML</sup> , dazu gebratene Zucchini und Eibly <sup>GG,WZ</sup>	Möhren-Kartoffel-Eintopf <sup>SL</sup> mit Geflügelbuckwurstscheiben <sup>1,2,1</sup> 6	Putenbraten mit fruchtiger Pfirsichsoße <sup>ML</sup> , dazu Blumenkohl und Kartoffeln
	L,D,SF	C,D,SF	L,D,SF	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R,SF
<b>vegetarisches Menü</b>	gebratene Tofuwürfel <sup>SO</sup> mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Bandnudeln <sup>GG,WZ</sup> mit Grillgemüse	Gemüsegyros <sup>SL</sup> aus Paprika, Zucchini und Aubergine, dazu Tzaziki <sup>1,SL,ML</sup> und geröstetes Fladenbrot <sup>GG,WZ,GE,RO,SO,SM</sup>	Gnocchi-Pfanne <sup>EI</sup> mit buntem Gemüse, Tomatenwürfeln und Käsesoße <sup>12,ML</sup>	Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Käse überbacken <sup>ML,EI</sup> , dazu Salat von gelben und grünen Bohnen <sup>2,SU,SE</sup>	Möhren-Kartoffel-Eintopf <sup>SL</sup> , dazu ein Brötchen <sup>12,GG,WZ,GE,RO,SO</sup>	Polentaschnitte <sup>12,ML,SL</sup> auf heller Kräutersoße <sup>ML</sup> mit Broccoli, Blumenkohl und Möhren <sup>12</sup>
	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	SF	L,C,D,SF,R	C,SF
<b>Dessert</b>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>	Pudding <sup>ML</sup>

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.

