

24. Februar bis 02. März 2025

| 4 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------|---|---|--|---|--|--|--|
| Menü 1 | Spaghetti ^{GG,WZ} "Bolognese" in Rinderhackfleischsoße ^{2,12} , dazu Salat mit Joghurdressing ^{ML,SE,SL} und Parmesan ^{1,ML,EI} | Szegediner Gulasch mit Kartoffeln | Erbseintopf ^{1,2,SE,SL} mit Mettwurstscheiben ^{1,2} | Schweinenacknbraten mit pikanter Bratensoße ^{SE} , dazu Wirsinggemüse ^{ML} und Kartoffeln | paniertes Rotbarschfilet ^{FI,GG,WZ} mit Remoulade ^{7,GG,WZ,SE,EI} , Erbsen und Möhren ¹² , dazu Stampfkartoffeln ^{2,12,ML} | Kartoffeleintopf ^{2,12,ML} mit gebratener Paprika und Zucchini, dazu Bockwurstscheiben ^{1,2,3,12,16} | Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße ^{ML} mit Kohlrabi ¹² und Reis |
| | SF | D | D | D | D,SF | D | C,D |
| Menü 2 | Putenbraten mit Bratensauce, dazu Rahmkohlrabi ^{ML} und Spätzle ^{GG,WZ,EI} | Hähnchensteak mit Tomatensoße, dazu Fingermöhren ¹² und Stampfkartoffeln ^{2,12,ML} | gebratenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Tomatensoße und Blumenkohl, Broccoli und Möhren ¹² , dazu Kartoffeln | Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Broccoli und Tomate, dazu Käsesoße ^{12,ML} | Spaghetti ^{GG,WZ} "Tonno" ^{FI,15} mit Salat | Fleischspieß mit Paprikasoße ^{1,7,GG,SO,SE} , dazu Reis und Krautsalat ^{2,7} | Hähnchenbrustfilet in leichter Rahmsoße ^{ML} , dazu Romanesco und Kartoffeln |
| | L,C,D,SF,R | L,C,D,SF,R | L,C,D,R,SF | L,C,D,SF,R | D,SF | D | L,C,D,R,SF |
| vegetarisches Menü | Vollkornnudeln ^{GG,WZ} mit Soja-Gemüse-Ragout in kräftiger Tomatensoße ^{SO,SU} | griechische Moussaka mit Auberginen, Kartoffelscheiben und Tomaten mit Käse überbacken ^{2,12,GG,WZ,SO,ML,SU} | gebackener Gouda ^{12,EI,GG,WZ,ML} an Pilzrahmsoße ^{ML} , dazu Ebly ^{GG,WZ} und fruchtiger Birnensalat ^{2,SU} | gebratener Tofu ^{SO,GG,WZ,EI} mit Champignonsoße ^{ML} , dazu Rosmarinkartoffeln und Salat | gebratene Falafel ^{GG,WZ} auf geschmortem Kürbis ^{1,ML} , dazu Joghurdipp ^{ML} und geröstetes Fladenbrot ^{GG,WZ,GE,RO,SO,SM} | Kartoffeleintopf ^{2,12,ML} mit gebratener Paprika und Zucchini | Kartoffelrösti mit Pilzragout ^{EI,ML,SL} und Krautsalat ^{2,7} |
| | C,D,SF | C,D,SF | C,SF | C,SF | C,SF | L,C,D,SF,R | 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) geschwärtzt; (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.