

29. Juli bis 04. August 2024

2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	bunter Kartoffelsalat mit Senfdressing <sup>2,SU,SE,SL</sup> , dazu paniertes Putenbrustschnitzel <sup>GG,WZ</sup>	Schweinesteak <sup>GG,WZ</sup> an Kartoffel-Risotto <sup>2,12,ML,SU</sup> , dazu Tzaziki <sup>1,ML,SL</sup> und Salat der Saison mit Vinaigrette <sup>2,SE,SL,SU</sup>	Lasagne "Bologese" <sup>2,12,GG,WZ,ML</sup> mit Rinderhack, dazu Salat mit Joghurd dressing <sup>ML,SE,SL</sup>	hausgemachte Frikadelle <sup>GG,WZ,EI</sup> in Rahmsoße <sup>ML</sup> mit Stampfkartoffeln <sup>12,ML</sup> und Tomatensalat <sup>2,SU</sup>	paniertes Schollenfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Schmanddipp <sup>ML</sup> , grüne Bohnen und Kartoffeln	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack <sup>12,ML</sup> , dazu Toastbrot <sup>12,GG,WZ,GE,RO,SO,ML</sup>	Kasseler-Gulasch <sup>1,2,16,SL</sup> mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Petersilienkartoffeln
	D,SF	D	D,SF	D	D,SF	D,SF	D
<b>Menü 2</b>	Bandnudeln <sup>GG,WZ</sup> mit Broccoli und Tomate, dazu Käsesoße <sup>12,ML</sup>	gebackenes Seelachsfilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Petersiliensoße <sup>ML</sup> , Möhren und Reis	Möhrengemüse "Bürgerlich" <sup>2,12,ML,SL,SU</sup> mit Schweinebockwurst <sup>1,2,3,12,16</sup>	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Currysoße <sup>ML</sup> mit Reis, dazu Blattsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SL,SU</sup>	paniertes Schweineschnitzel <sup>EI,GG,WZ</sup> mit Paprikasoße <sup>1,7</sup> , Pommes frites und Salat	bunter Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage <sup>SL</sup>	Rindergulasch <sup>ML</sup> mit Broccoli und Langkornreis
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R
<b>vegetarisches Menü</b>	Kichererbsen-Curry-Pfanne <sup>ML</sup> mit Blattspinat und Vollkornreis	gefüllter Pfannkuchen mit Zwiebeln, Paprika und Weißkäse <sup>ML,EI,GG,WZ</sup> , dazu Salat der Saison mit Vinaigrette <sup>2,SE,SL,SU</sup> und Dipp <sup>ML</sup>	Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>ML</sup> und Salat mit Buttermilch-Dressing <sup>ML,SL</sup>	grüne Bandnudeln <sup>GG,WZ</sup> mit Pesto <sup>ML</sup> , Rucola, schwarzen Oliven <sup>15</sup> , Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan <sup>2,12,ML</sup>	Germknödel <sup>GG,WZ,ML,EI</sup> mit Vanillesoße <sup>ML</sup>	bunter Gemüseintopf <sup>SL</sup> mit Brötchen <sup>12,GG,WZ,GE,RO,SO</sup>	Couscous-Gemüse-Pfanne <sup>GG,WZ,SL</sup> mit Falafelbällchen <sup>GG,WZ</sup> und Dipp <sup>ML</sup>
	C,SF	C,SF	C,D,SF	C,D,SF	C,D,SF	L,C,D,SF,R	C,D,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 Fleischzeugnissen 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.