

30. Dezember 2024 bis 05. Januar 2025

4	Montag	Silvester	Neujahr	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}	geschmorte Rinderroulade ^{1,2,SE} an Soße ^{1,2,SE} , dazu Blumenkohl "polnisch" ^{12,ML,GG,WZ,EI} und Kartoffelklöße ^{12,ML}	Wildlachsfilet ^{FI,GG,WZ} an Hummersoße ^{3,12,GG,WZ,SL,KT,FI,ML} , dazu Blattspinat ^{ML} und Kartoffelgratin ^{GG,WZ,ML,EI}	Schweinenackenbraten 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 Champignonrahmsauce ^{ML} mit Kohlrabi ¹² und Reis
	SF	D	D,SF	D	D,SF	D	C,D
Menü 2	gedünsteter Putenbraten mit leichter Bratensauce, dazu Rahmkohlrabi ^{ML} und Spätzle ^{GG,WZ,EI}	Schweinefilet an Rahmsauce ^{ML} , dazu Mandel-Broccoli ^{SF,MA,ML} und Petersilienkartoffeln	Rinderbraten "Esterhazy Art" ^{SL} an Bratensoße ^{SL} , dazu gelbe Karotten ¹² und Spätzle ^{GG,WZ,EI}	Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Broccoli und Tomate, dazu leichte Käsesoße ^{12,ML}	Eieromelette ^{EI,ML} mit leichtem Rahmspinat ^{ML} , dazu Kartoffeln	Hühner-Suppen-Topf ^{GG,WZ,SL} mit Nudeln und Wurzelgemüse	Hähnchenbrustfilet in leichter Rahmsauce ^{ML} , dazu Romanesco und Kartoffeln
	L,C,D,SF,R	L,D,SF	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	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 Pilzrahmsauce ^{ML} , dazu Buchweizen und fruchtiger Birnensalat ^{2,SU}	Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Käse überbacken ^{ML,EI} , dazu Salat von gelben und grünen Bohnen ^{2,SU,SE}	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) 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 Pflanzeiweiß; (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.