



## 01. Dezember bis 07. Dezember 2025

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	St. Nikolaus	Sonntag
<b>Menü 1</b>	gepökelter Kassler Braten <sup>1,2,16,SL</sup> in milder Senfsoße <sup>1,2,16,SL,SE</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln	gebratene Leber vom Schwein mit Majoransoße, Stampfkartoffeln <sup>2,12,ML</sup> und Eisbergsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup>	gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Balkangemüse und Reis	vegetarische Currywurstgulasch <sup>GG,WZ,EI</sup> mit Nudeln <sup>GG,WZ</sup> und Blattsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SL,SU</sup>	Cevapcici <sup>GG,WZ</sup> mit Knoblauchjoghurt <sup>ML</sup> auf Djuvecreis, dazu Krautsalat <sup>2,7</sup>	deftiger Linseneintopf <sup>1,2,SL,SU</sup> mit Mettwurstscheiben <sup>1,2</sup>	geschmorter Schweinerücken <sup>2,12</sup> mit Balsamicoße <sup>2,12</sup> , Apfelrotkohl <sup>2,4</sup> und Kartoffeln
	D	D	D,SF		D,SF	D	C,D
<b>Menü 2</b>	vegetarisches Schnitzel <sup>GG,WZ,HF,ML,EI</sup> mit Senf <sup>SE</sup> , Blumenkohl und Stampfkartoffeln <sup>2,12,ML</sup>	gebackenes Kabeljaufilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Tomatensoße, dazu Zucchini und Karotten an geschmortem Eibly <sup>GG,WZ</sup>	winterliche Gemüsesuppe <sup>SL</sup> mit Kartoffel- und Gemüswürfel, dazu Schweinebockwurst- scheiben <sup>1,2,3,12,16</sup>	Reis mit tomatigem Gemüseragout <sup>ML</sup> und Hähnchenmedallion	gebackenes Hokifilet <sup>FI,GG,WZ</sup> mit Safransoße <sup>FI,ML</sup> auf Blattspinat <sup>ML</sup> , dazu Kartoffeln	gebratenes Nackensteak mit Pommes und Salat <b>6,20€</b>	Hühnerfrikassee <sup>ML</sup> mit Spargel und Möhren, dazu Eisbergsalat mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup> und Reis
	C,D,SF	D,SF	L,C,D,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	D
<b>vegetarisches Menü</b>	Kichererbsen mit Paprika und Möhren <sup>ML</sup> , dazu Reis	Chili von roten Bohnen mit Würfel von Karotten und Sellerie <sup>1,SL</sup> auf Reisrand	gefüllter Pfannkuchen mit Zwiebeln, Paprika und Weißkäse <sup>ML,EI,GG,WZ</sup> , dazu Salat der Saison mit Vinaigrette <sup>2,SE,SU,SL</sup> und Dipp <sup>ML</sup>	Lauchörtchen auf Blätterteig <sup>GG,WZ,ML,EI</sup> , dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1,2,GG,WZ,EI,ML,SE</sup> ,SL	Wirsing überbacken <sup>ML</sup> , dazu Tomatensoße und Schmörkes	mediterraner Gemüseintopf mit Wurzelgemüse und Muschelnudeln <sup>GG,WZ</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>G,WZ,HF,SF</sup> ,MA,HN mit Kräuterquark <sup>ML</sup> mit Kartoffeln
	C,D,SF	C,D,SF	C,SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	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!