



09. März bis 15. März 2026

1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
vegetarisches Menü	Broccoli-Nuss-Ecke ^{GG,WZ,HF,SF,HN,MA} mit Currysoße ^{ML,GG,WZ,SO} , Reis und Blattsalat mit Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,M L,SE,EI,SL}	Kräuter-Pfannkuchen ^{GG,WZ,EI,ML} mit geschmorten Pilzen	Rosenkohl-Auflauf mit Kartoffeln ^{EI,ML} dazu Senfsoße ^{ML,SE}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} und gebratenen Champignons ^{ML}	Gnocchi-Pfanne ^{EI} mit Blattspinat, Tomatenwürfel und Käsesoße ^{12,ML}	Möhren-Kürbis-Eintopf ^{SL}	Gemüselasagne ^{GG,WZ,ML,SL} mit Tomatensoße
	SF	C,SF	SF	C,SF	C,SF	L,C,D,SF,R	SF
Menü 2	gebratenes Kabeljaufilet ^{FI,GG,WZ} mit heller Sauce ^{FI,ML} , Karotten ¹² und Kartoffeln	Spätzle-Pfanne ^{EI,GG,WZ,SL} mit buntem Gemüse und Käsesoße ^{12,ML}	vegetarisches Schnitzel ^{GG,WZ,HF,EI,ML} mit Champignonrahmsoße ^{ML} , Pommes frites und Salat	Tagliatelle ^{GG,WZ} mit Hähnchenstreifen in Rahmsoße ^{ML} , dazu Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Currysoße ^{ML} mit Reis, dazu gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{1,2,7,GG,WZ,M L,EI,SE,SL}	gepökelter Kassler Braten ^{1,2,16,SL} in milder Senfsoße ^{1,2,16,SL,SE} mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{2,12,ML}	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Spätzle ^{EI,GG,WZ}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	SF	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	D	L,C,D,R
Menü 3	Putengulasch ^{ML} , dazu Reis und Salat mit Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,M L,SE,EI,SL}	gefüllte Kohlroulade ^{GG,WZ} mit Specksoße ^{1,2,GG,WZ,SE} und Kartoffeln	saftige Mettwurst ^{1,2} mit Senf ^{SE} , Rahmwirsing ^{ML} und Kartoffeln	knusprige Reibekuchen ^{1,2,13,SU} mit Apfelkompott ²	paniertes Schollenfilet ^{FI,GG,WZ} mit Schmanddipp ^{ML} , grüne Bohnen ¹² und Kartoffeln	Schnittbohnen-Eintopf ^{2,SL,SU} mit Schweine-Bockwurstscheiben ^{1,2,3,12,16}	paniertes Putenschnitzel ^{GG,WZ} mit Champignonrahmsoße ^{ML, GG,WZ,SO} , Kartoffeln und Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}
	D,SF	D	D	SF,D	C,SF	D	C,D,SF
Dessert	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,ML}	Pudding ^{12,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 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!

