



29. April bis 05. Mai 2024

1	Montag	Dienstag	1. Mai Feiertag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinefleischrikadelle ^{GG,WZ, EI} mit Senf ^{SE} , dazu Schwarzwurzeln in Rahm ^{ML} und Stampfkartoffeln ^{12,ML}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,7,12,16,GG, GE,SE} mit Nudeln ^{GG,WZ} und Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	gegrillte Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Balkangemüse und Reis	Kesselgulasch mit Lauch, Sellerie und Möhren ^{SL} , dazu Toastbrot ^{GG,WZ,RO,ML,SO}	paniertes Schollenfilet ^{FI,GG,WZ} mit Zitronen-Dillsoße ^{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	D	D,SF	D,SF	D,SF	D	C,D,SF
Menü 2	gebackenes Kabeljaufilet ^{FI,GG,WZ} mit heller Soße ^{FI,ML} , dazu Broccoli und Kartoffeln	frühlingshafter Gemüseintopf aus Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi, Wachsbrockbohnen und Kartoffeln mit Hühnerfleisch ^{SL}	gekochtes Rindfleisch mit Petersiliensoße ^{ML} , dazu Kartoffeln und Rote Bete-Salat ^{2,4,SU}	Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Karotten ¹² und Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos- Currysoße ^{ML} mit Reis, dazu gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{1,2,GG,WZ,ML,SE,SU}	Möhren-Kartoffel-Eintopf ^{SL} mit Geflügelbockwurstscheiben ^{1,2, 16}	Rindergeschnetzeltes in Senfsoße ^{4,SE,SL} mit Gurken-, rote Bete- und Selleriestreifen, dazu Spätzle ^{EI,GG,WZ}
	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	D	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R	L,C,D,SF,R
vegetarisches Menü	gebackener Feta ^{GG,WZ,ML,SM} an Tomatensoße ^{GG,WZ,SO} und Olivenreis ²	bunte Buchweizen-Pfanne mit Gemüse und Pesto ^{ML}	gefüllter Pfannkuchen mit Spinat und Mozzarella ^{ML,EI,GG,WZ} , dazu Frühlingsdipp ^{ML} und Salat der Saison mit Vinaigrette ^{2,SE,SL,SU}	sahniger Nudelauflauf mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Käse überbacken ^{GG,WZ,ML,EI} dazu Tomatensauce	Gnocchi-Pfanne ^{EI,ML} mit Blattspinat, Feta, Tomatenwürfel und Käsesoße ^{12,ML}	Möhren-Kartoffel-Eintopf ^{SL} , dazu ein Brötchen ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO}	Gemüselasagne ^{2,GG,WZ,ML,SL} mit Tomatensoße
	C,D,SF	C,SF	C,D,SF	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 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.

