

31. August bis 06. September 2026

2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
vegetarisches Menü	Kichererbsen-Curry-Pfanne ^{ML} mit Blattspinat und Vollkornreis	gefüllter Pfannkuchen mit Zwiebeln, Paprika und Weißkäse ^{ML,EI,GG,WZ} , dazu Salat der Saison mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL} und Dipp ^{ML}	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{ML} , Grillgemüse und Salat mit Buttermilch-Dressing ^{ML,SL}	grüne Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Pesto ^{1,EI,ML} , Rucola, schwarzen Oliven ¹⁵ , Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan ^{1,EI,ML}	gefüllte Aubergine mit Bulgur ^{GG,WZ,SL} , dazu Zitronenjoghurt ^{ML}	Lauchtörtchen auf Blätterteig ^{GG,WZ,ML,EI}	Couscous-Gemüse-Pfanne ^{GG,WZ,SL} mit Falafelbällchen ^{GG,WZ} und Dipp ^{ML}
	C,SF	C,SF	C,D,SF	C,D,SF	SF,C	L,C,D,SF,R	C,SF
Menü 2	gebackenes Seelachsfilet ^{FI,GG,WZ} mit Petersiliensoße ^{ML} , Karotten und Reis	Bandnudeln ^{GG,WZ} mit Zucchini und Tomate, dazu Käsesoße ^{12,ML}	Möhrengemüse "Bürgerlich" ^{2,12,ML,SL} mit Geflügelbrust ^{1,2,3,12,16}	Hähnchengeschnetzeltes in Kokos-Currysoße ^{ML} mit Reis, dazu Blattsalat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	paniertes Schweineschnitzel ^{EI,GG,WZ} mit Paprikasoße ^{1,7} , Pommes frites und Salat	bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage ^{SL}	Rindergulasch ^{ML} 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
Menü 3	bunter Kartoffelsalat mit Senfdressing ^{2,SU,SE,SL} , dazu paniertes Putenbrustschnitzel ^{GG,WZ}	Kartoffel-Risotto ^{2,12,ML} mit Schweinesteak ^{GG,WZ} , dazu Tzaziki ^{1,EI,SE,ML} und Salat mit Vinaigrette ^{2,SE,SU,SL}	gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße ^{GG,WZ,SO} , dazu bunter Gemüseris und Salat mit Joghurtdressing ^{1,2,GG,WZ,EI,ML,SE,SL}	Schweinefrikadelle ^{GG,WZ,EI} in Rahmsoße ^{ML} mit Stampfkartoffeln ^{12,ML} und Tomatensalat ^{2,SU}	paniertes Schollenfilet ^{FI,GG,WZ} mit Schmanddipp ^{ML} , grüne Bohnen und Kartoffeln	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhack ^{12,ML} , dazu Toastbrot ^{12,GG,WZ,GE,RO,SO,ML}	Senfbraten ^{SE} mit Senfsoße ^{SE} , Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Petersilienkartoffeln
	D,SF	D	D,C,SF	D	SF,D	D,SF	C,D
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!