



Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Tag	Vegetarisch				Volkost			Leichte Vollkost			
Montag	Reibekuchen Apfelmus		540 72	A,A1,A6,D 2	Putenragout in Paprikasauce dazu Basmatireis		210 191	Gemüseeintopf dazu ein Suppenbrötchen		194 86	
Dienstag	Grünes Curry mit Räuchertofu dazu Gemüsereis		189 102	2,G,J J	Spaghetti Carbonara mit Reibekäse und ein Rahmgurkensalat		354 243 47 144	A,A1 1,2,12,B, H,16 1,B,D,H B,D,H, K	Putenrahmgulasch dazu Schrebergartengemüse und Salzkartoffeln		193 65 89
Mittwoch	Kartoffeleintopf		249	G,J	Grühnkohlgemüse Mettwurst dazu Salzkartoffeln und Senf		290 312 89 11	A,A6,K,1, 1 1,2 K	drei Veggie Spinatklöße mit Zucchini- Tomatengemüse		266 69
Donnerstag	Grüne Tortellini mit einer Gemüsefüllung mit einer herzhaften Gorgonzolasauce dazu Eisbergsalat		368 254 20	A,A1,J B,D,H 2,12,12, M	Kartoffel-Gemüse-Rösti dazu Wirsing in Rahm		315 96	A,A6,B, D,H,M, 2 B,H,J	Drei Minifrikadellen mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Steckrüben-Möhren gemüse		174 41 84 77
Freitag	Veggi Bratrolle mit Senf dazu Bayrischkraut Salzkartoffeln		163 11 55 89	A,A1 K	Paniertes Seelachsfilet dazu Kartoffel- Lauchgemüse und Remoulade		223 238 128	A,A1,E B,H,12 D,K,12	Hähnchenbrust in Geflügelsauce dazu Möhren gemüse und Langkornreis		120 47 35 154
Samstag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Rahmgurkensalat		540 116 144	A,A1,A2,B, D,H A,A1 B,D,H,K	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch dazu ein Suppenbrötchen		152 86	A,A1,A 4,A5	Schweinebraten in Bratensauce und Marktgemüse und Salzkartoffeln		77 41 35 89
Sonntag	Kartoffelcurry mit Sojabohnen, Mango und Paprika		331	B,G,H	Budapester Kesselgulasch Rosenkohl dazu Salzkartoffeln		268 133 89	B,H,1,2	Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten sauce dazu Nudeln und Tomaten- Eisbergsalat		131 A,A1 214 2,12,13,39, M 21

L: leichte Kost; C: Cholesterinarm; D: Diabetiker; SF: Schweinefleisch frei; R: Reduktion

(1) mit Konservierungsmitteln; (2) mit Antioxidationsmitteln; (3) mit Geschmacksverstärkern; (4) mit Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß; (20) unter Verwendung von Milch; (21) mit Eiklar (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

Das Team der FACT wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Name: _____

Portionsgröße:

Normal

Groß