






















Speiseplan vom 01.07. bis 07.07.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat 	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat 	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 
	A1,C,I,J,2,3,5	A1,C,G,I,J,3,5,9	A1,C,G,I,J,2,3,5,9	A1,C,G,I,J,2,3,5,9	A1,D,G,I,5,9	A1,I	A1,F,G,I,2,9
Leichte Vollkost	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Juliennegemüsesauce und Salzkartoffeln 	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 	Putenbraten in Pratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln 	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch 	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln 
	A1,F,G,I,9	G,5,9	A1,D,G,I,5,9	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,9	A1,I,5	A1,G,I,9
vegetarisches Gericht	Grilltomate mit Gemüse 	Rührei mit Rahmspinat und Püree 	Kürbiscurry mit Reis 	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Spiralnudeln 	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat 	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis 
	A1,I,3,5	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,A4,C,G,I,2,5,9	A1,G,I,5,9	A1,C,G,I,5,9	A1,I,3,5
Dessert	Frisches Obst	Pfirsichjoghurt G,1,2,4,5	Vanillequarkspeise G,1,2,4,5	Milchreis G,1,2,4,5	Schokoladenpudding G,1,2,4,5	Erdbeerjoghurt G,1,2,4,5	Pfirsichjoghurt G,1,2,4,5

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Das Team der FAC'T wünscht Ihnen einen guten Appetit!