






















Speiseplan vom 04.03. bis 10.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vollkost</b>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus 	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat 	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 	Feines Seefisch-Filet in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln 
	A1,I,2,4	A1	A1,I,5	A1,G,I,2,3,5,9	A1,D,G,I,5,9	A1,I	A1,I,5
<b>Leichte Vollkost</b>	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Kartoffeln und Romanescogemüse 	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch 	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch 	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wurstwürfeln 	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln 
	A1,G,I,9	A1,C,G,I,J,5,9	A1,F,I,3	A1,I,2,5	A1,C,I,J,2,3,5	A1,G,I,J,2,5,9	A1,C,G,I,9
<b>vegetarisches Gericht</b>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Farfalle-Nudeln in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris 	Buntes Gemüse-Ragout mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis 
	A1,G,I,2,5,9	A1,C,F,G,I,3,5,9	A1,C,G,I,9	A1,C,G,I,5,9	A1,C,I,J,2,3,5	A1,C,I,5	A1,G,I,9
<b>Dessert</b>	Banane	SchokopuddingG	Früchtecocktail2,5	HimbeerjoghurtG	Mandarine	VanillepuddingG	GrießpuddingA,G

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 / Erdnusserzeugnisse ; [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 / Lupinerzeugnisse ; [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!