

Speiseplan vom 25.02. bis 03.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln 	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat 	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln 	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln 	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree 
	A1,I,J,3,4,5	A1,I,G,I,J,2,4,9	A1,C,I,J,2,3,5	A1,I	A1,D,G,I,9	A1,G,I,9	A1,G,I,5,9
Leichte Vollkost	Hähnchenfilet mit Tomaten-Basilikum-Sauce dazu Nudeln und Brokkoli 	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Kräftiger Hühnersuppentopf mit buntem Gemüse 	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln 
	A1,F,I	A1,G,I,3,5,9	A1,D,G,I,5,9	A1,I,J	A1,G,I,2,9	A1,I	A1,C,I,5
vegetarisches Gericht	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis 	"Chili sin carne" vegetarisches Chili mit Reis 	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln 	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken 	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto-Reis 	Orientalischer Bulgur dazu gebratenes Gemüse 	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 
	A1,C,I,J	A1,I,3	A1,G,H1,I,9	A1,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,I,3,5	A1,C,G,I,9
Dessert	Mandarine	Wackelpudding1,2,5	MilchreisG	ErdbeerquarkG	Birne	MaracujajoghurtG,1,2,4,5	Pfirsichkompott2

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 / Sellerierzeugnisse ; [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!