



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 19 vom 19.05.2025 bis 25.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Bauernroulade (Schwein) ^{a1} mit Specksauce ^{2,3,8,i} Bohngengemüse und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Piccata Milanese Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g,8} mit Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ⁹	Steckrübencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Puten Cordon Bleu ^{a1,g} Bratensauce ⁱ Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Obst	Kraftbrühe mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce ⁹ und Reis ***** Fruchtjoghurt ⁹	Lauchrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Seefisch paniert ^{a1,d} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Ungarische Gulaschsuppe dazu Brötchen ^{a1} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Bouillon ⁱ mit mit Backerbsen ^{a1,c,g} ***** Schweinebraten mit Bratensauce ⁱ Kaisergemüse und Schupfnudeln ^{a1} ***** Puddingstrudel ⁹
Menü 2	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} ***** vegetarische Krautwickel ^{a1,c,f} mit Bratensauce ^{a1,i} und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Pasta ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ⁹	Steckrübencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Spinatstrudel mit Hirtenkäse ^{a1,g} Bratensauce ⁱ Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Obst	Kraftbrühe mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Grießschnitte ^{a1,c,g,i} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Fruchtjoghurt ⁹	Lauchrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Vegetarische Gulaschsuppe mit Gemüse, Paprika und Linsen dazu Brötchen ^{a1} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Bouillon ⁱ mit mit Backerbsen ^{a1,c,g} ***** Ebly ^{a1} Gemüse Pfanne ***** Puddingstrudel ⁹

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoffen

2) mit Konservierungsstoffen

3) mit Antioxidationsmitteln

4) mit Geschmacksverstärker

5) Geschwefelt

6) Geschwärzt

7) Gewachst

8) mit Phosphat

9) mit Süßungsmitteln

10) enthält eine Phenylalanin Quelle

11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

a) Gluten haltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)

b) Krebstier

c) Eier

d) Fische

e) Erdnüsse

f) Sojabohnen

g) Milch

h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesamsamen

l) Lupinen

m) Weichtiere

n) Schwefeldioxid und Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29