

IngA Service Speiseplan Mittagessen



Woche 40 vom 29.09.2025 bis 06.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Geschnetzeltes vom Schwein nach "Puszta Art" ⁱ mit Reis und Fingermöhren ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** gebratene Hähnchenbrust an Pilzrahmsauce ^{g,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Frikadelle (Schwein/Rind) ^{a1,c,i} mit Mexicogemüse und Ofenkartoffeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Endiviensalat mit Joghurt dressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi ^c mit fruchtigem Tomatenragout ***** Fruchtojoghurt ⁹	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Gedämpftes Hokifilet auf Gemüsebett ^{d,i} mit Schnittlauchsauce ^{a1,g} und feinen Bandnudeln ^{c,a1} ***** Obst	Linseneintopf ¹ mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g,i} ***** Putenbraten mit Herbstgemüse a la Creme ⁹ und Petersilienkartoffeln ***** Schoko Mousse ⁹
Menü 2	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a1,g} an Rahmsauce ^{g,i} mit Reis und Fingermöhren ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Quarkkäulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsefrikadelle ^{a1,i} mit Mexicogemüse und Ofenkartoffeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Endiviensalat mit Joghurt dressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi ^c Mit fruchtigem Tomatenragout ***** Fruchtojoghurt ⁹	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Falafelbällchen ^{a1} auf Gemüsebett ^{d,i} mit Schnittlauchsauce ^{a1,g} und feinen Bandnudeln ^{c,a1} ***** Obst	Linseneintopf ¹ mit vegetarischen Würstchen ^{1,c} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g,i} ***** Kartoffel-Frischkäse-Tasche ⁹ mit Herbstgemüse a la creme ⁹ ***** Schoko Mousse 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 Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29

Kurzfristige Änderungen vorbehalten