



IngA Service Speiseplan Mittagessen



Woche 33 vom 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** gedämpfter Karottensalat ^{1,4} ***** Cevapcici (Schwein/Rind) ^c Paprika-Sahne-Sauce ^{g,i} mit Reis ***** Obst	Petersiliencremesuppe ^{a1,g} ***** Rahmgeschnetzeltes (Pute) ^{i,g,a1} mit Blumenkohl und Teigwaren ^{a1,g} ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Penne ^{a1} mit Schinkenstreifen ^{2,3,8} und fruchtiger Tomatensauce ***** Obst	Bouillon mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Geflügelhacksteak ^{a1} auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d} mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Erseneintopf ⁱ mit Kartoffelwürfel und Mettenden ^{2,3} ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Rote Beete Salat ^{1,4,9} ***** Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{3,5,n,i,g} und Bouillonkartoffeln ⁱ ***** Schoko Mousse ^g
Menü 2	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** gedämpfter Karottensalat ^{1,4} ***** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst	Petersiliencremesuppe ^{a1,g} ***** Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} mit Blumenkohl und Teigwaren ^{a1,g} ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Penne ^{a1} mit fruchtiger Tomatensauce ***** Obst	Bouillon mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Gemüsebällchen ^{a1,f} auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Gemüsebägel ^{a1,i} mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Erseneintopf ⁱ mit Gemüse und Kartoffelwürfel ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Rote Beete Salat ^{1,4,9} ***** vege. Klößchen ^{a1,c,i,f} Meerrettichsauce ^{3,5,n,i,g} und Bouillonkartoffeln ⁱ ***** Schoko Mousse ^g

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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29

Kurzfristige Änderungen vorbehalten