



Inga Service Speiseplan Mittagessen

Woche 38 vom 15.09.2025 bis 21.09.2025

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------|--|--|--|--|---|---|--|
| Menü 1 | Blumenkohlrahmsuppe <small>a1,g,i</small> ***** Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Tortellini mit Rindfleisch <small>a1,c</small> an Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst | Petersiliencremesuppe <small>a1,g</small> ***** Currywurst (Schwein) 2,3,8 mit Curry-Ketchup-Sauce ^{9,i,j} Wedges und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹ | Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzrahmsauce ^{9,i} und Reis ***** Obst | Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen ⁱ ***** Gyros von der Pute mit Tzaziki ⁹ Bratkartoffeln und Gemüse ***** Fruchtojoghurt ⁹ | Gemüsecremesuppe <small>a1,g,i</small> ***** Eisbergsalat mit Knoblauchdressing <small>1,4,j,g</small> ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst | Gemüsesalat ^{1,4,g} ***** Geflügeleintopf ⁱ mit Gemüse ⁱ und Gerstengraupen ^{a3} Brot ^{a1} ***** Götterspeise mit Vanillesauce ^{1,g} | Brokkolicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Putenbrust aus dem Ofen mit Blumenkohl à la Creme ⁹ und Spätzle ^{a1,c} ***** Zitronen Mousse ^{1,g} |
| Menü 2 | Blumenkohlrahmsuppe <small>a1,g,i</small> ***** Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Käse Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst | Petersiliencremesuppe <small>a1,g</small> ***** Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Wedges ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹ | Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** veget. Gefüllte Paprika ⁹ mit Pilzrahmsauce ^{9,i} und Reis ***** Obst | Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen ⁱ ***** Süße gefüllte Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Fruchtojoghurt ⁹ | Gemüsecremesuppe <small>a1,g,i</small> ***** Eisbergsalat mit Knoblauchdressing <small>1,4,j,g</small> ***** Kohlrabi Medaillon ^{a1,c,i} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst | Gemüsesalat ^{1,4,g} ***** Gemüseintopf ⁱ und Gerstengraupen ^{a3} und Falafellbällchen ^{a1} Brot ^{a1} ***** Götterspeise mit Vanillesauce ^{1,g} | Brokkolicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Pilzragout ^{g,i,a1} mit Blumenkohl und Spätzle ^{a1,c} ***** Zitronen Mousse ^{1,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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
 Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29