



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 30 vom 21.07.2025 bis 27.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Blumenkohlrahmsuppe a1,g,l ***** Gurkensalat 1,4,j ***** Tortellini mit Rindfleisch a1,c an Tomatensauce dazu Reibekäse 12,g ***** Obst	Petersiliencremesuppe a1,g ***** 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 Joghurtdressing 1,4,g ***** Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzrahmsauce 9,i und Reis ***** Obst	Gemüsebrühe mit Gemüwestreifen i ***** Gyros von der Pute mit Tzaziki 9 Bratkartoffeln und Gemüse ***** Fruchtjoghurt 9	Gemüsecremesuppe a1,g,i ***** Eisbergsalat mit Knoblauchdressing 1,4,j,g ***** 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
	Blumenkohlrahmsuppe a1,g,l ***** Gurkensalat 1,4,j ***** Käse Tortellini a1,c,g mit Tomatensauce dazu Reibekäse 12,g ***** Obst	Petersiliencremesuppe a1,g ***** Gemüsecurry a1,g,i mit Wedges ***** Schoko Pudding mit Sahne 9	Steckrübensuppe a1,g,i ***** Blattsalate mit Joghurtdressing 1,4,g ***** veget. Gefüllte Paprika 9 mit Pilzrahmsauce 9,i und Reis ***** Obst	Gemüsebrühe mit Gemüwestreifen i ***** Süße gefüllte Pfannkuchen a1,c,g mit Vanillesauce 1,g ***** Fruchtjoghurt 9	Gemüsecremesuppe a1,g,i ***** Eisbergsalat mit Knoblauchdressing 1,4,j,g ***** Kohlrabi Medaillon a1,c,i mit Bechamelsauce a1,g und feinen Nudeln a1,c ***** Obst	Gemüsesalat 1,4,g ***** Gemüseintopf i und Gerstengraupen a3 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