



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 44 vom 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	geröstete Grießsuppe ^{a1,i} ***** Bohnensalat ^{1,4} ***** Paniertes Schweineschnitzel ^{a1} mit Zitronenspalte Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Geflügel Köttbular ^{3,a1,c,g} (Hackfleischbällchen) Rahmsauce ^{9,i} mit Erbsen-Karotten- Gemüse und Hörnle ^{a1,c} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Käsespätzle ^{a1,c} mit Schinkenstreifen ^{2,3,8,12} und Röstzwiebeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Chicken Nuggets ^{8,a1} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,j} Asia-Gemüse ^f und Reis ***** Fruchtjoghurt ⁹	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Seefisch paniert ^{a1,d} Mit Kartoffel-Gurken- Salat ^{1,4,j} ***** Obst	Bunter Gemüseintopf ^f mit Rindfleisch und Kartoffeln ***** Milchreis ⁹	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Rindfleisch „Stroganoff“ ^{g,i,a1} mit Leipziger Allerlei und Kroketten ⁹ ***** Schoko Mousse ⁹
Menü 2	geröstete Grießsuppe ^{a1,i} ***** Bohnensalat ^{1,4} ***** Veget. Käseschnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Marillenknoedel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Käsespätzle ^{a1,c} mit Röstzwiebeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Gemüsenuggets ^{a1,g} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,j} Asia-Gemüse ^f und Reis ***** Fruchtjoghurt ⁹	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsestrudel ^{a1,g,k} Mit Kartoffel-Gurken- Salat ^{1,4,j} ***** Obst	Bunter Gemüseintopf ^f mit Schnippelwurst ^{1,c} und Kartoffeln ^{a1} ***** Milchreis ⁹	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} mit Rahmgemüse ^{g,a1} und Kroketten 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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29