



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 45 vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Bauernroulade (Schwein) ^{a1} mit Specksauce ^{2,3,8,i} Bohngemüse und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Piccata Milanese Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g,8} mit Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ⁹	Steckrübencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Puten Cordon Bleu ^{a1,g} Bratensauce ⁱ Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Obst	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen ⁱ ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce ⁹ und Reis ***** Fruchtjoghurt ⁹	Lauchrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Seefisch paniert ^{a1,d} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Ungarische Gulaschsuppe dazu Brötchen ^{a1} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Bouillon ⁱ mit mit Backerbsen ^{a1,c,g} ***** Schweinebraten mit Bratensauce ⁱ Kaisergemüse und Schupfnudeln ^{a1} ***** Puddingstrudel ⁹
Menü 2	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Grießschnitte ^{a1,c,g,i} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Obst	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Pasta ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ⁹	Steckrübencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Spinatstrudel mit Hirtenkäse ^{a1,g} Bratensauce ⁱ Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Obst	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen ⁱ ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Frühlingsrolle mit Curryrahmsauce und Reis ***** Fruchtjoghurt ⁹	Lauchrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Vegetarische Gulaschsuppe mit Gemüse, Paprika und Linsen dazu Brötchen ^{a1} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Bouillon ⁱ mit mit Backerbsen ^{a1,c,g} ***** Ebly ^{a1} Gemüse Pfanne ***** Puddingstrudel 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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70
Weil : S.Beha 07621 – 9777 29