



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 46 vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Blumenkohlrahmsuppe a1,g,i ***** 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 ***** 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,i ***** 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 ***** Gemüseeintopf i und Gerstengraupen a3 und Falafellbällchen a1 ***** Götterspeise mit Vanillesauce 1,g *****	Brokkolicremesuppe a1,g,i ***** Pilzragout 9,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