



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 16 vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Gründonnerstag	Karfreitag	Samstag	Ostersonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Geschnetzeltes vom Schwein nach "Puszta Art" ⁱ mit Reis und Fingermöhren ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** gebratene Hähnchenbrust an Pilzrahmsauce ^{g,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Frikadelle (Schwein/Rind) ^{a1,c,i} mit Mexicogemüse und Ofenkartoffeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Eieromelette mit Rahmspinat ⁹ und Salzkartoffeln ***** Fruchtojoghurt ⁹	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Gedämpftes Hokifilet auf Gemüsebett ^{d,i} mit Bärlauchsauce ^{a1,g} und feinen Bandnudeln ^{c,a1} ***** Obst	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Linseneintopf ⁱ mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} Brot ^{a1} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g,i} ***** Lambraten Provencale mit Rosmarinjus ⁱ Feinen Bohnen und Kartoffelgratin ⁹ ***** Schoko Mousse ⁹
Menü 2	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a1,g} an Rahmsauce ^{g,i} mit Reis und Fingermöhren ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Quarkkälchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsefrikadelle ^{a1,i} mit Mexicogemüse und Ofenkartoffeln ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Endiviensalat mit Joghurt dressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi ^c Spinatrahmsauce ⁹ ***** Fruchtojoghurt ⁹	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Falafellbällchen ^{a1} auf Gemüsebett ^{d,i} mit Bärlauchsauce ^{a1,g} und feinen Bandnudeln ^{c,a1} ***** Obst	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Linseneintopf ⁱ mit vegetarischen Würstchen ^{1,c} ***** Marmorkuchen ^{h1,a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,g,i} ***** Kartoffel-Frischkäse-Tasche ⁹ mit feinen Bohnen ***** 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

Küchenleitung

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

Kurzfristige Änderungen vorbehalten