



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 39 vom 22.09.2025 bis 28.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Bohnensalat ^{1,4} ***** Spaghetti ^{a1,c} Bolognese ⁱ (Rind) mit Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Hähnchenbrust-Filet Mit Bratenjus ⁱ Ratatouille und Reis ***** Obstquark ^g	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Hackbraten ^{a1,c,j,8} (Schwein) mit Erbsen-Karotten und Kartoffelpüree ^g ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Endiviensalat ***** Rahmgulasch von der Pute ^{a1,g} mit Champignons und Bandnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ^g	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Backfischfilet ^{a1,d} mit Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} und Kartoffelsalat ^{1,4,j} ***** Obst	Rettichsalat ^{1,4} ***** saure Rinderleber geschnetzelt ^{1,4,i} mit Kartoffelrösti ***** Karamell Pudding ^g	Bouillon mit Kräuterklößchen ^{a1,c,g} ***** Spießbraten (Schwein) mit Holzfällergemüse und Kartoffelwedges ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}
Menü 2	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Bohnensalat ^{1,4} ***** Spaghetti ^{a1,c} Mit Gemüse-Bolognese ⁱ mit Reibekäse ¹² ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsesalat ***** Reibekuchen ^{c,a1} Mit Apfelmus ³ ***** Obstquark ^g	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Germknödel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ***** Endiviensalat ***** Gemüsegulasch ^{g,i} mit Bandnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ^g	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Kürbis-Steckrüben Taler ^{a1} mit Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} und Kartoffelsalat ^{1,4,j} ***** Obst	Rettichsalat ^{1,4} ***** Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse ^{1,g} überbacken ***** Karamell Pudding ^g	Bouillon mit Kräuterklößchen ^{a1,c,g} ***** Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Holzfällergemüse und Kartoffelwedges ***** Mini Kuchen ^{a1,c,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