



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 41 vom 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** gedämpfter Karottensalat ^{1,4} ***** Cevapcici (Schwein/Rind) ^c Paprika-Sahne-Sauce ^{g,i} mit Reis ***** Obst	Petersiliencremesuppe ^{a1,g} ***** Rahmgeschnetzeltes (Pute) ^{i,g,a1} mit Blumenkohl und Teigwaren ^{a1,g} ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Penne ^{a1} mit Schinkenstreifen ^{2,3,8} und fruchtiger Tomatensauce ***** Obst	Bouillon mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Geflügelhacksteak ^{a1} auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d} mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Erbseintopf ⁱ mit Kartoffelwürfel und Mettenden ^{2,3} ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Rote Beete Salat ^{1,4,9} ***** Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{3,5,n,i,g} und Bouillonkartoffeln ⁱ ***** Schoko Mousse ^g
Menü 2	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ***** gedämpfter Karottensalat ^{1,4} ***** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst	Petersiliencremesuppe ^{a1,g} ***** Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} mit Blumenkohl und Teigwaren ^{a1,g} ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Endiviensalat Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Penne ^{a1} mit fruchtiger Tomatensauce ***** Obst	Bouillon mit Gemüwestreifen ⁱ ***** Gemüsebällchen ^{a1,f} auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Gemüsebagel ^{a1,i} mit Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst	Erbseintopf ⁱ mit Gemüse und Kartoffelwürfel ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} ***** Rote Beete Salat ^{1,4,9} ***** vege. Klößchen ^{a1,c,i,f} Meerrettichsauce ^{3,5,n,i,g} und Bouillonkartoffeln ⁱ ***** Schoko Mousse ^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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29

Kurzfristige Änderungen vorbehalten