



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 42 vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	geröstete Grießsuppe ^{a1,i} ***** Geflügelspieß mit Pilzrahmsauce ^{g,i} mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Carbonara ^{2,3,8,12,a1,g} (Schinken-Käse-Sauce) ***** Froop ^g	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Königsberger Klopse (Pute) ^{a1,g,i} Kräutersauce ^{g,i} mit Brokkoli und Reis ***** Obst	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** paniertes Schweineschnitzel ^{a1} mit Bratensauce ⁱ und Petersilienkartoffeln ***** Karamel Pudding ^g	Tomatencremesuppe ^{a1,i,g} ***** Seelachsfilet "Müllerin" ^{a1,d,g} an Zitronensauce ^{a1,g} mit Blattspinat und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst	Blumenkohlsalat ^{1,4} ***** Schwäbische Maultaschen ^{a1,c,i} mit Zwiebelschmelze ^g und Kartoffelsalat ^{1,j} ***** Pfirsichkompott ^{3,9}	Minestrone ^{a1,i,c} ***** Kalbsrahmbraten ^{g,i} mit Spätzle ^{a1,c} und Familiengemüse ***** Zitronen Mousse ^{1,g}
Menü 2	geröstete Grießsuppe ^{a1,i} ***** Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} Pilzrahmsauce ^{g,i} mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Karottencremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Käse-Sahne-Sauce ^{a1,g} ***** Froop ^g	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} ***** Falafellbällchen ^{a1} Kräutersauce ^{g,i} mit Brokkoli und Reis ***** Obst	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Apfelstrudel ^{a1} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Karamel Pudding ^g	Tomatencremesuppe ^{a1,i,g} ***** Kürbis-Chiasamen Burger an Zitronensauce ^{a1,g} mit Blattspinat und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst	Blumenkohlsalat ^{1,4} ***** Vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} mit Zwiebelschmelze ^g und Kartoffelsalat ^{1,j} ***** Pfirsichkompott ^{3,9}	Minestrone ^{a1,i,c} ***** vege. Gefüllte Zucchini ^g Rahmsauce ^{g,i} mit Spätzle ^{a1,c} und Familiengemüse ***** 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