



IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 43 vom 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** Thüringer Rostbratwurst (Schwein) ^{8,12} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Lauchcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gebackener Fleischkäse ^{2,3,8} mit Zwiebelsauce ⁱ Bratkartoffeln und feinen Bohnen ***** Obst	Kraftbrühe mit Sternennudeln ^{a1,i,c} ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Hühnerfricasée ^{a1,g} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtjoghurt ⁹	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Tilapia Filet (Buntbarsch) mit Rahmspinat ⁹ und Salzkartoffeln ***** Obst	Farmer Salat ^{1,4,a1,c,g,i} ***** Kartoffeleintopf ^{i,g} mit Kasselerwürfel ^{2,3,8} ***** Panna Cotta ⁹	Kraftbrühe mit Eierstich ^{i,c,g} ***** Sauerbraten (Rind) ^{3,i} mit Apfelrotkraut ⁹ und Serviettenknödel ^{a1,c,g} ***** Mini Kuchen ^{a1,c,g}
Menü 2	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} ***** vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Lauchcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsestrudel ^{a1,g,k} mit Zwiebelsauce ⁱ Bratkartoffeln und feinen Bohnen ***** Obst	Kraftbrühe mit Sternennudeln ^{a1,i,c} ***** Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelkompott ³ ***** Fruchtjoghurt ⁹	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Ei-Patty ^{c,g,i} auf Rahmspinat ^{9,a1} und Salzkartoffeln ***** Obst	Farmer Salat ^{1,4,a1,c,g,i} ***** Kartoffeleintopf ^{i,g} mit Gemüsebällchen ^{a1,f} ***** Panna Cotta ⁹	Kraftbrühe mit Eierstich ^{i,c,g} ***** Gemüsetasche ^{a1,c,g,i} mit Apfelrotkraut ⁹ und Serviettenknödel ^{a1,c,g} ***** 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 Antioxidationsmitteln

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