



# IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 18 vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

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

**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 = Parantisse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse) |              |               |            |               |                              |          |
| i) Sellerie   | j) Senf      | k) Sesamsamen | l) Lupinen | m) Weichtiere | n) Schwefeldioxid und Sulfit |          |

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
 Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung

Wiechs : D.Mahl 07622/3904-70

Weil : S.Beha 07621 – 9777 29