

IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 14 vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Tortellini mit Rindfleisch ^{a1,c} an Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Frisches Obst	Geflügel-Currywurst ^{2,3,8} mit Curry-Ketchup-Sauce ^{9,i,j} Wedges und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	kein Mittagessen	Putengulasch mit Familiengemüse ¹ und Salzkartoffeln ⁹ ***** Fruchtjoghurt ⁹	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,i,g} ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Frisches Obst
Menü 2	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Käse Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Frisches Obst	Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Wedges ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹		Süße Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit feiner Apfelfüllung und Vanillesauce ^{1,g} ***** Fruchtjoghurt ⁹	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,i,g} ***** Kohlrabi Medaillon ^{a1,c,i} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Frisches Obst

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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70