

IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 15 vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gyros (Pute) mit hausgemachtem Tzaziki ⁹ feinen Bohnen ⁹ und Reis ***** Frisches Obst	Blattsalate mit Balsamicodressing ^{j,1,5,n} ***** Spaghetti ^{a1,c} Bolognese ¹ (Rind) mit Reibekäse ^{12,g} ***** Obstquark ⁹	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Kräuter dressing ^{1,3,5,j} ***** Rahmgulasch von der Pute ^{a1,g} mit Champignons und Bandnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtjoghurt ⁹	Fischstäbchen ^{a1,d} mit Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} und Kartoffelsalat ^{1,j} ***** Frisches Obst
Menü 2	Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Reibekuchen ^{c,a1} mit Apfelmus ³ ***** Frisches Obst	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,5,n} ***** Spaghetti ^{a1,c} mit Gemüse Bolognese ⁱ und Reibekäse ^{12,g} ***** Obstquark ⁹		Endiviensalat mit Kräuter dressing ^{1,3,5,j} ***** Gemüse gulasch ^{g,i} mit Bandnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtjoghurt ⁹	Kürbis-Steckrüben Taler ^{a1} mit Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} und Kartoffelsalat ^{1,j} ***** 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