

# IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 11 vom 10.03.2025 bis 14.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Thüringer Rostbratwurst (Schwein) <small>8,12</small> mit Rahmwirsing <sup>g</sup> und Kartoffelstock <sup>g</sup> ***** Frisches Obst	Blattsalate mit Joghurdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Lasagne <sup>a1,c,g,i</sup> (Rind) mit Basilikum- Tomatensauce <sup>i</sup> ***** Vanillequark <sup>g</sup>	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Hühnerfritasée <sup>a1,g</sup> mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Seefisch paniert <sup>a1,d</sup> auf Rahmspinat <sup>g</sup> und Petersilienkartoffeln ***** Frisches Obst
<b>Menü 2</b>	vegetarische Bratwurst <sup>a1,c</sup> mit Rahmwirsing <sup>g</sup> und Kartoffelstock <sup>g</sup> ***** Frisches Obst	Blattsalate mit Joghurdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Gemüse-Lasagne <sup>a1,g</sup> mit Basilikum- Tomatensauce <sup>i</sup> ***** Vanillequark <sup>g</sup>		Endiviensalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Kaiserschmarren <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelkompott <sup>3</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Ei-Patty <sup>c,g,i</sup> auf Rahmspinat <sup>g,a1</sup> und Petersilienkartoffeln ***** 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 = 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