

# IngA Service Speiseplan Mittagessen

Woche 12 vom 17.03.2025 bis 21.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Hähnchenbrüstchen mit Jägersoße <sup>a1,i,g</sup> und Petersilienkartoffeln ***** Frisches Obst	Geflügel Köttbular <sup>3,a1,c,g</sup> (Hackfleischbällchen) Rahmsauce <sup>9,i</sup> mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Hörnle <sup>a1,c</sup> ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>	Kein Mittagessen	Chicken Nuggets <sup>8,a1</sup> mit Süß-saurer –Gemüsesoße <sup>i,f,9</sup> und Reis ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Backfisch Dillrahmsauce <sup>a1,g</sup> Brokkoli und Salzkartoffeln ***** Frisches Obst
<b>Menü 2</b>	Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Veget. Käseschnitzel <sup>a1,a4,c,g</sup> mit Bratensauce <sup>a1,i</sup> und Petersilienkartoffeln ***** Frisches Obst	Marillenknödel <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>		Gemüsenuggets <sup>a1,a4,g</sup> mit Süß-saurer-Gemüsesoße <sup>i,f,9</sup> und Reis ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Sellerie-Knusperschnitzel <sup>a1,i</sup> mit Dillrahmsauce <sup>a1,g</sup> Brokkoli und Salzkartoffeln ***** 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 = Pekanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
- i)** Sellerie     **j)** Senf     **k)** Sesamsamen     **l)** Lupinen     **m)** Weichtiere     **n)** Schwefeldioxid und Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
Kurzfristige Änderungen vorbehalten