



Wochen-Speiseplan

Gültig vom:

09.03. - 12.03.2020

KW 11



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe		Klößchensuppe ACGI	<u>Mediteraner Tag</u>	
Hauptgericht	Menü 5 Partyfrikadellen (Schwein, Rind) mit Soße Salzkartoffeln Bohngemüse AG AGI G G	Menü 2 Schweinebraten mit Soße Kräuterkartoffeln Fingermörchen AGI G G	Menü 5 Tagliatelle mit Lachswürfel und Gemüse AC ACG	Menü 2 Reispfanne mit Putenstreifen und Gemüse Currysoße GI IJ
Hauptgericht vegetarisch	Menü 4 Vollkornnudeln mit Tomatensoße AC AI	Menü 3 Kaiserschmarrn mit Apfelmus ACG 2	Menü 3 Tagliatelle mit mediterranen Gemüse Kräutersoße ACGI AG AG	Menü 3 Rühreier mit Salzkartoffeln und Rahmspinat G G
täglich Salatbuffet				
Nachspeise	Schokomousse AG		Frischobst	Erdbeerpudding 3ACFGH

Das Küchenteam der Caritas wünscht guten Appetit

Änderungen vorbehalten !

Küche St. Alfons, Caritas-Wohnheime und Werkstätten Ingolstadt

14 Hauptallergene:

- | | | | |
|----------------------------------|-------------|-------------------------|------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstier | H Schalenfrüchte | I Sellerie |
| A1 Weizen/Kamut | C Eier | H1 Mandeln | J Senf |
| A2 Roggen | D Fisch | H2 Haselnuss | K Sesam |
| A3 Dinkel | E Erdnüsse | H3 Walnuss | L Lupinen |
| A4 Gerste | F Soja | H4 Cashew | M Weichtiere |
| | G Milch | H5 Pistazie | N Schwefeldioxid |

Inhaltstoffe

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1 Phosphat | 6 geschwefelt |
| 2 Antioxidationsmittel | 7 geschwärzt |
| 3 Farbstoffe | 8 Cyclamat |
| 4 Geschmacksstoffe | 9 Konservierungsstoffe |
| 5 Saccharin | 10 gewachst |