



Wochen-Speiseplan



Plan 4

Gültig vom:

16.03. - 19.03.2020

KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe			Tomatencreme- suppe AGI	Lauchcreme- suppe AGI
Hauptgericht	Menü 1 Hähnchenkeule mit Soße AI Kartoffelpüree AG	Menü 1 Schwäbische Krautspätzle mit Speck ACG	Menü 1 Rindergulasch mit Vollkornnudeln AG AC	Menü 3 Vegetarische Lasagne mit Tomatensoße AI ACGI
Hauptgericht vegetarisch	Menü 3 Blumenkohl im Backteig mit Remoulade ACGJ Kartoffeln G	Menü 3 Pfannkuchen mit Marmelade und Fruchtcocktail 2 ACG	Menü 3 Kartoffeltaschen mit Frühlingsquarkfüllung ACFGHI Kräutersoße AG	Menü 4 Dampfnudeln mit Vanillesoße 3ACGH
täglich Salatbuffet				
Nach- speise	Joghurt mit Früchten G	Frischobst		

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 |