

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Hähnchenspieß leichte Rahmsauce Kartoffel Flanderngemüse	Sauerbraten mit Wacholderrahmsauce Bandnudeln gem. Salat	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Parmesan Mischsalat	Vollkornnudeln mit Gemüse Kräutersauce gem. Salat	Seelachsfilet leichte Fischsauce Butterkartoffeln Kaisergemüse
	11,a,g	11,a, c i	6,11,a,c,i	11,a,f	a, g
Nachspeise	Obst	Naturjoghurt	Obst	Kekse	Fruchtjoghurt
Woche vom 20.3.-24.3.2023					

Unsere Einrichtungen werden durch "Kloiber Partyservice" und das Klinikum Ingolstadt beliefert. Dieser Speiseplan gilt vorbehaltlich Lieferengpässen. Bei Fragen zum Thema Essen wenden Sie sich bitte an die Leitung vor Ort oder per E-Mail an bestellung@pz-in.de.

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n

Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.