



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Hühnerbrühe mit Einlage ACF1			Speckklößchen-suppe ACGI
Hauptgericht	Menü 2 Putenbraten mit Soße Tagliatelle Gemüse AFJ AC CGF G	Menü 2 Seelachs gedünstet Dillsoße Reis G AG G	Menü 4 Currywurst mit Currysoße Kartoffelspalten 1,2 3 G	Menü 1 Schweineschnitzel natur in Rahmsoße Spätzle AFG ACG
Hauptgericht vegetarisch	Menü 3 Tagliatelle mit Erbsen-Karotten-Sahnesoße AC AG	Menü 3 Rahmchaignons mit Semmelknödel AC ACG	Menü 3 Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne G	Menü 3 Spaghetti mit Tomatensoße AC AJ
täglich Salatbuffet				
Nachspeise		Quarkspeise mit Früchten G	Frucht-Tiramisu ACG	

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 |