



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Kartoffelsuppe ACGI			
Hauptgericht	Menü 1 Leberkäse mit Soße AGI Kartoffelsalat 2	Menü 2 Puten-geschnetzeltes AG Reis G	Menü 3 Blumenkohl-Brokkoliauflauf ACG Butterkartoffeln G	Menü 2 Rinderbraten mit Soße AI Spätzle ACG
Hauptgericht vegetarisch	Menü 3 Minifrühlingsrollen mit Soße süß-sauer ACFGI Reis G	Menü 3 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße ACG AG	Menü 4 Gemüsemix mit Lauchsoße GI AG Butterkartoffeln G	Menü 3 Schwäbischer Spätzletopf mit Linsen und Gemüse ACGI
	täglich Salatbuffet			
Nachspeise		Frischobst	Pudding 3ACFG	Früchtejoghurt G

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 |