



INTEGRA GmbH (g)
Grasweg 1
59557 Lippstadt
Tel.: 02941 - 752300
E-Mail:

iks.essensbestellung@ini.de
www.ini.de

Menüplan Woche 04.03.2019 - 08.03.2019

KW 10	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch	Menü 4 BIO
Montag 04.03.2019	Rindergulasch in Braten-Senfsoße Möhrengemüse Kartoffeln Miniberliner(a)	Putenbratwurst Bratensoße Rotkohl Kartoffeln Miniberliner(a)	Vegetarische Blätterteigtasche (a) gefüllt mit Blattspinat (g) Kräutersoße (g) Kartoffeln Miniberliner(a)	Hähnchenschnitzel (a) Tomatensauce Gemüserais (i) Karottensticks mit Schnittlauchdip (g) Obst
Dienstag 05.03.2019	Paniertes Seelachsfilet (a) Senfsoße (g) Blattspinat Schwenkkartoffeln Obst	Veg. Möhreintopf Kartoffelwürfel Maisbrötchen(a) Obst	Vegetarische Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (g) Tomatensoße Wachsbrechbohnsensalat mit Essig-Öl-Dressing Obst	Falafel (a) Tomatensoße Gemüse Obst
Mittwoch 06.03.2019	Rührei (c) Kräutersoße (g) Kaisergemüse Kartoffelpüree (g) Grießpudding (g)	Schweinefrikadelle (a) Kräutersoße (g) Kartoffelpüree (g) Blattsalate mit Joghurt-Dressing (g) Grießpudding (g)	Vegetarischer Gemüseauflauf Kräutersoße (g) Kartoffelpüree (g) Grießpudding (g)	Kartoffel-Grünkern-Weißkohl-Auflauf (a,g,i) Kräutersoße (g,i) Obst
Donnerstag 07.03.2019	Hähnchenragout (g) mit Gemüsestreifen (i) in Rahmsoße Reis Obst	Pfannkuchen (a, c, g) Heiße Waldfrüchte Obst	Blumenkohl-Käse-Schnitzel (g,a) Tomatensoße Reis Obst	Tofubratwurst (a,f,i) Kartoffel-Möhrenstampf (g) Obst
Freitag 08.03.2019	Paniertes Hähnchenschnitzel (a) Paprikasoße Leipziger Allerlei Nudeln (a) Nuss-Nougatpudding (g)	Grüner Bohneneintopf (i) Rindfleischwürfel Dinkelbrötchen (a) Nuss-Nougatpudding (g)	Vegetarische Lasagne (c, g) Blattsalate mit Cocktail-Dressing (g) Nuss-Nougatpudding (g)	Weißer Bohnen Tomatensoße Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing Obst

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

Folgende Zusatzstoffe	1 - mit Farbstoff	7 - gewachst / 8 - mit Phosphat	12 - unter Schutzatmosphäre verpackt
können	2 - mit Konservierungsstoffen	9 - mit Süßungsmitteln	13 - für Lactoseunverträglichkeit geeignet
in den	3 - mit Antioxidationsmittel	10 - enthält eine Phenylalanin-Quelle	14 - für Fructose-Unverträglichkeit geeignet
Lebensmitteln	4 - mit Geschmacksverstärker	11 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	15 - Milcheiweiß
enthalten sein:	5 - geschwefelt / 6 - geschwärzt		16 - Aroma
Folgende Allergene können in den	a - Glutenhaltiges Getreide	f - Soja / g - Milch	k - Sesamsamen
Lebensmitteln	b - Krebstiere / c - Eier	h - Schalenfrüchte	l - Schwefeldioxid und Sulphite
enthalten sein:	d - Fisch / e - Erdnüsse	i - Sellerie / j - Senf	m - Lupinen / o - Histamin