

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs Speiseplan Mittagessen

Woche 43 vom 21.10.2024 bis 25.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>gedämpfter Karottensalat^{1,3,5} ***** Spaghett^{a1,c} „ Bolognese^{a1,i} vom Rind mit geriebenem Käse^g ***** Fruchtjoghurt^g</p>	<p>Rahmgeschnetzeltes^{a1,g,i} vom Schwein mit Kartoffelpürr^e und Erbsen-Karottengemüse^g ***** Obst⁷</p>	Kein Mittagessen	<p>Grüner Salat mit Joghurdressing^{g,j,1,3,5} ***** Gebackener Fleischkäse^{2,3,12} mit Jusⁱ und Bratkartoffeln^g ***** Obst⁷</p>	<p>Backfisch^{d,g} mit einer Dillrahmsoße^{a1,g} und Gemüsenudeln^{a1,d,i} ***** Früchtequark^g</p>
Menü 2	<p>gedämpfter Karottensalat^{1,3,5} ***** Apfelstrudel^{a1} und Vanillesoße^g ***** Fruchtjoghurt^g</p>	<p>Vegetarischer Rahmgulasch^{a1,a4,c,g,j} mit Kartoffelpürr^e, Erbsen-Karottengemüse^g ***** Obst⁷</p>		<p>Grüner Salat an Joghurdressing^{g,j,1,3,5} ***** Eier^c in Senfsoße^{a1,g,j} mit Salzkartoffeln^g ***** Obst⁷</p>	<p>Selleriesalat ***** Gemüselasagne^{a1,c,g,j} auf Tomatensoßeⁱ ***** Früchtequark^g</p>

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärtzt 7) Gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalanin Quelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene a) Glutenhaltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer) b) Krebstier c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung: D. Mahl

Tel.: 07622/3904-70