

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 21 vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bauernroulade (Schwein) ^{a1} mit Specksauce ^{2,3,8,i} Bohngemüse und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Piccata Milanese Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g,8} mit Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ^g	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce ^g und Reis ***** Fruchtjoghurt ^g	Seefisch paniert ^{a1,d} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst
Menü 2	Kürbis-Steckrüben-Medaillon ^{a1} mit Bratensauce ^{a1,i} Bohngemüse ^g und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Pasta ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti ^{a1,c} ***** Fruchtquark ^g		Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Grießschnitte ^{a1,c,gi} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Fruchtjoghurt ^g	Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 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) Gluten haltige 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 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl
Tel.: 07622/3904-70