

Markus-Pflüger-Heim-Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 22 vom 26.05.2025 bis 30.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch
Menü 1	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Tortellini mit Rindfleisch ^{a1,c} an Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Currywurst (Schwein) ^{2,3,8} mit Curry-Ketchup-Sauce ^{9,i,j} Wedges und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen
Menü 2	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Käse Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Wedges ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g	

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 = Parantisse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen **l)** Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70