

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 09 vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Karottensalat ^{1,4} ***** Cevapcici (Schwein/Rind) ^c Paprika-Sahne-Sauce ^{g,i} mit Reis ***** Obst	Rahmgeschnetzeltes (Pute) ^{i,g,a1} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^g ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Rindergulasch ^{a1,i} mit Erbsen und Möhren und Drellinudeln ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d} mit Salzkartoffeln ^g und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst
Menü 2	Karottensalat ^{1,4} ***** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst	Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^g ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g		Gemüsebällchen ^{a1,f} mit Erbsen und Möhren und Drellinudeln ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gemüsebagel ^{a1,i} mit Salzkartoffeln ^g 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

a) 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 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen **l)** Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D. Mahl

Tel.: 07622/3904-70