

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 10 vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelspieß mit Jägersauce ^{g,i} mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Carbonara ^{2,3,8,12,a1,g} (Schinken-Käse-Sauce) ***** Joghurt	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** paniertes Schweineschnitzel ^{a1} mit Bratensauce ⁱ und Petersilienkartoffeln ***** Grießdessert ^{g,a1}	Seelachsfilet "Müllerin" ^{a1,d,g} an Zitronensauce ^{a1,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g,i} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst
Menü 2	Gemüseschnitzel ^{a1,c,g} Jägersauce ^{g,i} mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Käse-Sahne-Sauce ^{a1,g} ***** Joghurt		Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Apfelstrudel ^{a1} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Grießdessert ^{g,a1}	Kürbis-Chiasamen Burger an Zitronensauce ^{a1,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g,i} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** 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