

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 17 vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Karottensalat ^{1,4} ***** Hackfleischröllchen von der Pute ^{a1,c} mit Pustzasauce ^{g,i} und Reis ***** Obst	Rahmgeschnetzeltes (Hähnchen) ^{i,g,a1} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^g ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Hähnchenkeule mit Bratensoße ^{a1,i} Erbsen und Möhren ^g Kartoffelwürfel ***** Fruchtojoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gebackenes Schollenfilet ^{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} Bratensoße ^{a1,i} Erbsen und Möhren ^g und Kartoffelwürfel ***** Fruchtojoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gemüsebägel ^{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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost Kurzfristige Änderungen vorbehalten Küchenleitung : D. Mahl

Tel.: 07622/3904-70