

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 42 vom 12.10.2026 bis 16.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Endiviensalat mit Cocktaildressing ^{1,4,,9,g} ***** Lasagne Bolognese vom Rind mit ^{a1,c,g} Tomatensoße ⁱ ***** Obst	Hähnchenschenkel in brauner Soße ^{a1,g} mit Champignonsgemüse ^{a1,g} und Nudeln ^{g,i,a1} ***** Fruchtojoghurt ^g	Kein Mittagessen	Bohnensalat ³ ***** Rigatoninudeln ^{a1,g,c} mit Gemüse- Käsesoße ^{g,i} ***** Früchtequark ^g	Panierter Fisch auf Tomatengemüsebeet und Salzkartoffeln ^g ***** Obst
Menü 2	Endiviensalat mit Cocktaildressing ^{1,9,4,g} Vollkornspaghetti ^{a1,c,g} mit Tomatensoße ⁱ ***** Obst	Zucchiniensalat ***** Grießschnitten ^{a1,c,g} mit Apfel-Birnenkompott ³ ***** Fruchtojoghurt ^g		Bohnensalat ³ ***** Rigatoninudeln ^{a1,c,g} mit Bohnen- Tomatenragout ⁱ ***** Früchtequark ^g	Rührei mit Rahmspinat ^{g,a1} und Salzkartoffeln ^g ***** 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 = 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