

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 42 vom 14.10.2024 bis 18.10.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gulasch von der Pute nach „Pusztá Art“ ^{a1,g,i,9} mit Hörnle ^{a1,c,g} und Frühlingsgemüse ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{a1,c,j,3,5,9} **** Drellin ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{g,i} und Reibekäse ⁹ **** Obst ⁷	kein Mittagessen	Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5,j} **** Mediterrane Reispfanne mit Gemüse ^{i,9} und Hähnchenstreifen **** Obst ⁷	gebackenes Kabeljaufilet ^{a1,d} an Kräuter-Sahnesoße ^{a1,d,g,i} mit Petersilienkartoffeln ⁹ und Rahmspinat **** Fruchtjoghurt ⁹
Menü 2	Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit Frühlingsgemüse ⁹ und Hörnle ^{a1,c,g} **** Quarkspeise ⁹	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{a1,c,j,3,5,9} **** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Obst ⁷		Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Semmelknödel ^{a1,f} mit Champignonragout ^{a1,i,g} **** Obst ⁷	Vegetarische Gemüsebällchen ^{a1,a3,c,f} an Kräuter-Sahnesoße ^{a1,g} mit Petersilienkartoffeln ⁹ und Rahmspinat **** Fruchtjoghurt ⁹

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

- 1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 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) Glutenhaltige 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 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : D. Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-70

