

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 05 vom 27.01.2025 bis 31.01.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gulasch vom Schwein nach „Puszta Art“ ^{a1,g,i,9} mit Reis ⁹ und Mischgemüse ⁹ **** Obst ⁷	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,n} **** Pastafanne ^{a1,c} mit Gemüse ⁱ und Tomatenrahmsoße ^{g,i} **** Schokopudding ⁹	kein Mittagessen	Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Soße vom Rinderhackfleisch ^{a1,i,g} mit Hörnchennudeln ^{a1,c} **** Fruchtjoghurt ⁹	Backfisch auf Gemüsebeet ^{a1,i} Kräutersoße ^{a1,9} und Petersilienkartoffeln ⁹ **** Obst ⁷
Menü 2	Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit Mischgemüse ⁹ und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,n} **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Schokopudding ⁹		Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Vegetarisches Linsenragout ^{a1,i} mit Hörnchennudeln ^{a1,c} **** Fruchtjoghurt ⁹	Vegetarische Klopse ^{a1,a3,c,f} an Kräuterschaum ^{a1,g} Petersilienkartoffeln ⁹ und Mischgemüse ⁹ **** Obst ⁷

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 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)** 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : D. Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-75