

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 06 vom 03.02.2025 bis 07.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsoße ^{a1,g} mit Broccoli ⁹ und Butterreis ⁹ **** Froop ⁹	Eisbergsalat mit Honig-Senf dressing ^{g,i,j,1,3,5} **** Bunte Penne ^{a1,c} mit Erbsen-Sahnesoße ^{a1,g,2,3,8} **** Obst	Kein Mittagessen	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{i,j,1,3,5} **** Piccata Milanese ^{a1,g,8} im Käsemantel vom Hähnchen mit Tomatenrahmsöße ^l und Spiralnudeln ^{a1,c} **** Obst ⁷	Pannierte Seelachsfilet ^{a1,c} mit Zitronenspalte Kartoffelsalat ^{j,i,1,3,5} und Remouladensoße ^{c,g,i} **** Vanillepudding ⁹
Menü 2	Vegetarische Fallafelbällchen ^{a1} mit Broccoli ⁹ und Butterreis ⁹ **** Froop ⁹	Eisbergsalat an Honig-Senf dressing ^{g,i,j,1,3,5} **** Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus **** Obst		Blattsalat mit Balsamicodressing ^{i,j,1,3,5} **** Strudel ^{a1,c,g,i} mit Gemüsefüllung ^{a1,i} auf Tomatensugo ^l **** Obst ⁷	Kürbis-Steckrübenfrikadelle ^{a1,c,g,i,k} und Kartoffelsalat ^{t,i,j,1,2,5} **** Vanillepudding 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 Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärtzt 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: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 07622/3904-75