

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 20 vom 12.05.2025 bis 16.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bohnensalat ^{1,4} ***** Paniertes Schweineschnitzel ^{a1} mit Zitronenspalte Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Geflügel Köttbular ^{3,a1,c,g} (Hackfleischbällchen) Rahmsauce ^{g,i} mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Hörnle ^{a1,c} ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Chicken Nuggets ^{8,a1} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,i} Asia-Gemüse ^f und Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	Seefisch paniert ^{a1,d} auf Rahmspinat ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln ***** Obst
Menü 2	Bohnensalat ^{1,4} ***** Veget. Käseschnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ***** Obst	Marillenknödel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g		Gemüsenuggets ^{a1,g} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,i} Asia-Gemüse ^f und Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	Gemüsestrudel ^{a1,g,k} auf Rahmspinat ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln ***** 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 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl
Tel.: 07622/3904-70

