

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 11 vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Thüringer Rostbratwurst (Schwein) 8,12 mit Rahmwirsing ^{g,i} und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing ^{1,4,j} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce ^j ***** Vanillequark ^g	Kein Mittagessen	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{1,4,j,c,g} ***** Hühnerfricasée ^{a1,g} mit Spargel und Champignons und Gemüserais ***** Fruchtojoghurt ^g	Backfisch mit Dillrahmsauce ^{g,a1} Brokkoli ^g und Salzkartoffeln ^g ***** Obst
Menü 2	vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit Rahmwirsing und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing ^{1,4,j} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum-Tomatensauce ^j ***** Vanillequark ^g		Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{1,4,j,c,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ ***** Fruchtojoghurt ^g	Ei-Patty ^{c,g,i} auf Broccoli ^g 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 (a) 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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

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