

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 41 vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Karottensalat ⁱ ***** Fleischkäse ^{a1} mit Zwiebelsoße ^{a1,g} Kartoffeln ^{c,g} ***** Obst ⁷	Schweinegeschnetzeltes Süß-Sauer ^{a1} mit Reis ⁹ und Mischgemüse ^{g,i} ***** Vanille Pudding ^{1,g}	Kein Mittagessen	Geflügelbratwurst ^{i,j,8} mit Bratensoße ^{a1,g,i} Kohlrabigemüse Kartoffelwürfel ***** Fruchtjoghurt ⁹	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d} mit Kartoffelsalat ⁹ und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst ⁷
Menü 2	Karottensalat ⁱ ***** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst ⁷	Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} Süß-Sauer mit Reis ⁹ und Mischgemüse ^{g,i} ***** Vanille Pudding ^{1,g}		Gemüsebällchen ^{a1,f} Bratensoße ^{a1,i} Kohlrabigemüse ⁹ und Kartoffelwürfel ***** Fruchtjoghurt ⁹	* Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gemüsebagel ^{a1,i} mit Salzkartoffeln ⁹ und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst ⁷

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 Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 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