Markus-Pflüger-Heim Schopfheim
Speiseplan Mittagessen

INKLUSION DURCH GEMEINSAME ARBEIT
INGA SERVICE GGMBH
LANDKREIS LÖRRACH

Woche 47 vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bohnensalat [1,4] ***** Rigatoninudeln[a1,c] mit Gemüse-Käsesoße[a1,g,i] ***** Obst	Hähnchenbrust-Filet mit Bratenjus [i] Ratatouillegemüse und Reis ***** Obstquark [g]	Kein Mittagessen	Frikadelle von der Pute mit Drellinudeln[a1,c] und Karottengemüse[g] ****** Bananenpudding [g]	Bunter Blattsalat mit Honig-Senfdressing[3,5,j] ***** Backfisch[a1,d] mit Zitronensoße[a1,g] und Kartoffeln[g] ****** Obstkompott
Menü 2	Bohnensalat [1,4] ***** Rigatoninudeln[a1,c] mit Gemüse-Käsesoße[a1,g,i] ***** Obst	Gemüsesalat ***** Reibekuchen [c,a1] mit Apfelmus [3] ***** Obstquark [g]		Brühe mit Gemüsestreifen [a1,i,g] ***** Gemüsebagel[a1,i] mit Drellinudeln[a1,c] und Karottengemüse[g] ****** Bananenpudding [g]	Bunter Blattsalat mit Honig-Senfdressing[3,5,j] ***** Kürbis-Steckrüben Taler [a1] mit Kräutersoße[a1,g] und Kartoffeln[g] ****** Obstkompott

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*b)** 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten
Küchenleitung: D.Mahl
Tel:. 07622/3904-70