Markus-Pflüger-Heim Schopfheim
Speiseplan Mittagessen

INKLUSION DURCH GEMEINSAME ARBEIT
INGA SERVICE GGMBH
LANDKREIS LÖRRACH

Woche 48 vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse[a1,c,g] vom Hähnchen mit Kappernsoße[g] und Reis[g] und Fingermöhren[g] ***** Obst[7]	Blattsalate mit Kräutervinaigrette[j] ***** Mediterane Nudel-Gemüsepfanne[a1,c,i] mit Putenstreifen und Tomatenrahmsoße[a1,g,i] ***** Erdbeerpudding[1,g]	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Joghurtdressing[g] ***** Gemüseschnitzel[a1,a4] mit Champignonsoße[a1,g,i] und Nudeln[a1,c] ****** Fruchtjoghurt [g]	Panierter Fisch auf Gemüsebeet mit Zitronensoße[a1,g] und Petersilienkartoffeln[g] ****** Obst[7]
Menü 2	Vegetarische Klopse [a1,c,i,f] Rahmsauce [g,i] Reis und Fingermöhren[g] ***** Obst[7]	Blattsalate mit Kräutervinaigrette[j] ***** Quarkkeulchen [a1,c,g] mit Vanillesauce [1,g] ***** Erdbeerpudding [1,g]		Endiviensalat mit Joghurtdressing[g] ***** Vegetarisches Gemüsecurry[i] mit Roten Linsen und Reis[g] ****** Fruchtjoghurt [g]	Vollkornbratling[a1,c,g] mit Zitronensoße[a1,c,g] und Petersilienkartoffeln[g] ***** 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 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten
Küchenleitung: D. Mahl
Tel.: 07622/3904-70