

# Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

## Speiseplan Mittagessen

Woche 18 vom 29.04.2024 bis 03.05.2024



	Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geschnetzeltes vom Schwein nach „Puszta Art“ <sup>a1,g,i,9</sup> mit Reis <sup>9</sup> und Frühlingsgemüse <sup>9</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>1,n</sup> **** Lasagne <sup>a1,c</sup> mit Rindfleischfüllung und Tomatensoße <sup>g,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Ungarisches Rindergulasch <sup>a1,i</sup> mit Spiralnudeln <sup>a1,c,g</sup> Kohlrabigemüse <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bohnensalat <sup>j,1,3,5</sup> **** Fischgulasch an Dill-Sahnesoße <sup>a1,d,g,i</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Blumenkohl - Käsemedaillon <sup>a,c,g,i,k</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>9</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>1,n</sup> **** Quarkkeulchen <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Tofuragout <sup>a1,f</sup> mit Champignons und Spiralnudeln <sup>a1,c,g</sup> Kohlrabigemüse <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bohnensalat <sup>j,1,3,5</sup> **** Vegetarische Hackbällchen <sup>a1,a3,c,f</sup> mit Sahnesoße <sup>a1,g</sup> Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>

### Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

- 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)** Glutenhaltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)    **b)** Krebstier    **c)** Eier    **d)** Fische  
**h)** Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)  
**e)** Erdnüsse    **f)** Sojabohnen    **g)** Milch  
**i)** Sellerie    **j)** Senf    **k)** Sesamsamen  
**l)** Lupinen    **m)** Weichtiere    **n)** Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : D. Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-75