

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 19 vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Thüringer Rostbratwurst (Schwein)<sup>8,12</sup> mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock<sup>9</sup> ***** Obst</p>	<p>Blattsalate mit Joghurdressing<sup>1,4,9</sup> ***** Lasagne<sup>a1,c,g,i</sup> (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce<sup>i</sup> ***** Vanillequark<sup>9</sup></p>	Kein Mittagessen	<p>Endiviensalat mit Knoblauchdressing<sup>1,4,i,9</sup> ***** Hühnerfricasée<sup>a1,9</sup> mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtjoghurt<sup>9</sup></p>	<p>Backfisch mit Brokkoli und Salzkartoffeln ***** Obst</p>
<b>Menü 2</b>	<p>vegetarische Bratwurst<sup>a1,c</sup> mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock<sup>9</sup> ***** Obst</p>	<p>Blattsalate mit Joghurdressing<sup>1,4,9</sup> ***** Gemüse-Lasagne<sup>a1,9</sup> mit Basilikum-Tomatensauce<sup>i</sup> ***** Vanillequark<sup>9</sup></p>		<p>Endiviensalat mit Knoblauchdressing<sup>1,4,i,9</sup> ***** Kaiserschmarren<sup>a1,c,g</sup> mit Apfelkompott<sup>3</sup> ***** Fruchtjoghurt<sup>9</sup></p>	<p>Ei-Patty<sup>c,g,i</sup> auf Rahmspinat<sup>9,a1</sup> und Salzkartoffeln ***** Obst</p>

### 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**) 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 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)

**i)** Sellerie    **j)** Senf    **k)** Sesamsamen    **l)** Lupinen    **m)** Weichtiere    **n)** Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70