

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 45 vom 03.11.2025 bis 07.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweinegulasch mit Schaschliksoße ^{a1,g,i} Bohngengemüse ^g und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi al forno mit Tomatensoße ⁱ und Käse ^g überbacken ***** Fruchtquark ^g	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,4,j,g} ***** Putengeschnitztes in Honig- Senfsoße ^{a1,g,i} und Reis ***** Fruchtjoghurt ^g	Seefisch paniert ^{a1,d} mit Kartoffelsalat ^{1,j,g} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst
Menü 2	Gemüseklößchen ^{a1,c,f} mit Bratensauce ^{a1,i} Bohngengemüse ^g und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Spiralnudeln ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce ⁱ Reibekäse ^g ***** Fruchtquark ^g		Endiviensalat mit Balsamicodressing ^{1,4,j,g} ***** Grießschnitte ^{a1,c,g} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Fruchtjoghurt ^g	Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Kartoffelsalat ^{1,j,g} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst

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 = 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