

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 21 vom 18.05.2026 bis 22.05.2026

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------|---|--|------------------|--|--|
| Menü 1 | Schweinegulasch mit Schaschliksoße ^{a1,g,i} Bohnengemüse ⁹ und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst | Karottensalat ***** Gnocchi mit Tomatensoße ⁱ Reibekäse ⁹ ***** Fruchtquark ⁹ | Kein Mittagessen | Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Mediterane Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen ^{a1,c,i} ***** Fruchtojoghurt ⁹ | Backfisch ⁸ mit Bärlauchsoße ^{a1,g} Dampfkartoffeln ⁹ und Frühlingsgemüse ⁹ ***** Obst |
| Menü 2 | Gemüseküchlein ^{a1,c,f} mit Bratensauce ^{a1,i} Bohnengemüse ⁹ und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst | Karottensalat ***** Penne ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce ⁱ Reibekäse ⁹ ***** Fruchtquark ⁹ | | Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Grießschnitte ^{a1,c,gi} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Fruchtojoghurt ⁹ | Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Bärlauchsoße ^{a1,g} Dampfkartoffeln ⁹ und Frühlingsgemüse ⁹ ***** 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) 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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: D. Mahl Tel.: 07622/3904-70