

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 27 vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Montag	Dienstag		Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bratwurst (Schwein) ^{8,12} mit feinen Bohnen ^{9,i} und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing ^{1,4,j} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Kein Essen	Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{1,4,j,c,g} ***** Hühnerfricasée ^{a1,g} mit Spargel und Champignons und Hörchnnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtjoghurt ⁹	Gebackenes Seelachsfilet mit Dillrahmsauce ^{9,a1} Brokkoli ⁹ und Salzartoffeln ⁹ ***** Obst
Menü 2	vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit feinen Bohnen ^{9,i} und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing ^{1,4,j} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹		Eisbergsalat mit Frenchdressing ^{1,4,j,c,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ ***** Fruchtjoghurt ⁹	Kürbis-Chiasamen-Burger mit Broccoli ⁹ und Salzkartoffeln 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70