

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 28 vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,4,i} ***** Piccata Milanese ^{a1,g,8} vom Hähnchen mit Spaghetti ^{a1} und Tomatensoße ^{a1,i} ***** Obst	Geflügel Köttbular ^{3,a1,c,g} (Hackfleischbällchen) Rahmsauce ^{g,i} Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree ^g ***** Quarkspeise ^g	Kein Mittagessen	Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce ^{a1,i} Rahmkohlrabi ^g und Hörnle ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ^g	Seefisch paniert ^{a1,d} mit Rahmspinat ^{a1,g} und Dampfkartoffeln ^g ***** Obst
Menü 2	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1} mit einer Gemüse-Käsoße ^{a1,i,g} ***** Obst	Zwetschgen-Topfenknödel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Quarkspeise ^g		Veget. Schnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Bratensauce ^{a1,i} Rahmkohlrabi ^g und Hörnle ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ^g	Eieromelette ^{c,g} mit Rahmspinat ^{a1,g} und Dampfkartoffeln ^g ***** 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