

# Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

## Speiseplan Mittagessen

Woche 29 vom 14.07.2025 bis 18.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinegulasch mit Schaschliksöße <sup>a1,g,i</sup> und Bohnengemüse <sup>g</sup> und Kartoffelstock <sup>g</sup> ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Gnocchi al forno mit Tomatensoße <sup>i</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken ***** Fruchtquark <sup>g</sup>	<u>kein Mittagessen</u>	Endiviensalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Putengeschnitzeltes in Curryrahmsauce <sup>g</sup> und Reis ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Seefisch paniert <sup>a1,d</sup> mit Gurken-Kartoffelsalat <sup>1,j</sup> und Remouladensauce <sup>1,9,a1,c,i</sup> ***** Obst
<b>Menü 2</b>	Gemüseklößchen <sup>a1,c,f</sup> mit Bratensauce <sup>a1,i</sup> und Bohnengemüse <sup>g</sup> und Kartoffelstock <sup>g</sup> ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Penne <sup>a1,c</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>i</sup> ***** Fruchtquark <sup>g</sup>		Endiviensalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Grießschnitte <sup>a1,c,gi</sup> mit Zimt & Zucker und Früchtekompott <sup>3</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Dinkelburger <sup>a1,c,g</sup> mit Gurken-Kartoffelsalat <sup>1,j</sup> und Remouladensauce <sup>1,9,a1,c,i</sup> ***** 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) Geschwärtzt    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