

# Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

## Speiseplan Mittagessen

Woche 30 vom 21.07.2025 bis 25.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Tortellini mit Rindfleisch <sup>a1,c</sup> mit Tomatensauce dazu Reibekäse <sup>12,g</sup> ***** Obst	Currywurst (Schwein) <sup>2,3,8</sup> mit Curry-Ketchup-Sauce <sup>9,i,j</sup> Wedges und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>	Kein Mittagessen	Gyros von der Pute mit Tzaziki <sup>9</sup> Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <sup>9</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" <sup>a1,d</sup> mit Bechamelsauce <sup>a1,g</sup> und feinen Nudeln <sup>a1,c</sup> ***** Obstkompott
<b>Menü 2</b>	Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Käse Tortellini <sup>a1,c,g</sup> mit Tomatensauce dazu Reibekäse <sup>12,g</sup> ***** Obst	Gemüsecurry <sup>a1,g,i</sup> mit Wedges ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup>		Süße gefüllte Pfannkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing <sup>1,4,j,g</sup> ***** Kohlrabi Medaillon <sup>a1,ci</sup> mit Bechamelsauce <sup>a1,g</sup> und feinen Nudeln <sup>a1,c</sup> ***** Obstkompott

**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**

- |   |                     |                |                      |                    |                      |                                     |
|---|---------------------|----------------|----------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------|
| <b>a)</b> Gluten haltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)  | <b>b)</b> Krebstier | <b>c)</b> Eier | <b>d)</b> Fische     | <b>e)</b> Erdnüsse | <b>f)</b> Sojabohnen | <b>g)</b> Milch                     |
| <b>h)</b> Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse) | <b>i)</b> Sellerie  | <b>j)</b> Senf | <b>k)</b> Sesamsamen | <b>l)</b> Lupinen  | <b>m)</b> Weichtiere | <b>n)</b> Schwefeldioxid und Sulfid |

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

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