

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 38 vom 15.09.2025 bis 19.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Tortellini mit Rindfleisch ^{a1,c} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Currywurst (Schwein) ^{2,3,8} mit Curry-Ketchup-Sauce ^{9,i,j} Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹	Kein Mittagessen	Putenragout mit Paprikastreifen ^{a1,i,g} Kartoffeln und Frühlingsgemüse ⁹ ***** Fruchtjoghurt ⁹	Eisbergsalat mit Cocktailldressing ^{1,4,i,g,c} ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und Reis ^{a1,c} ***** Obst
Menü 2	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Käse Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Ofenkartoffeln ***** Schoko Pudding mit Sahne ⁹		Süße gefüllte Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Fruchtjoghurt ⁹	Eisbergsalat mit Cocktailldressing ^{1,4,i,g,c} ***** Kohlrabi Medaillon ^{a1,c,i} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und Reis ^{a1,c} ***** 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 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70