

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 42 vom 13.10.2025 bis 17.10.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelspieß mit Jägersauce ^{g,i} mit Wedges und Frühlingsgemüse ^g ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Carbonara ^{2,3,8,12,a1,g} (Schinken-Käse-Sauce) ***** Froop ^g	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Gemüse-Hackfleischsoße vom Rind ⁱ ***** Grießdessert ^{g,a1}	Seelachsfilet "Müllerin" ^{a1,d,g} an Zitronensauce ^{a1,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g,i} und feinen Nudeln ^{a1,c} ***** Obst
Menü 2	Gemüseschnitzel ^{a1,c,g} Jägersauce ^{g,i} mit Wedges und Frühlingsgemüse ^g ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette ^{1,4,j} ***** Spaghetti ^{a1,c} Käse-Sahne-Sauce ^{a1,g} ***** Froop ^g		Endiviensalat mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Apfelstrudel ^{a1} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Grießdessert ^{g,a1}	Kürbis-Chiasamen Burger an Zitronensauce ^{a1,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g,i} und feinen Nudeln ^{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) 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