

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 49 vom 01.12.2025 bis 05.12.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Karottensalat ^{1,4} ***** Cevapcici (Schwein/Rind) ^c mit Bratensauce ^{g,i} mit und Reis ^g ***** Obst	Rahmgeschnetzeltes (Pute) ^{1,g,a1} mit Frühlingsgemüse ^g und Kartoffelpüree ^g ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Schweinegulasch ^{a1,i} mit Kohlrabigemüse ^g und Röstiecken ^g ***** Fruchtojoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gebackene Seelachs nuggets ^{a1,d} mit Salzkartoffeln ^g und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obst
Menü 2	Karottensalat ^{1,4} ***** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Obst	Gemüsemedaillon ^{a1,c,g} mit Frühlingsgemüse ^g und Kartoffelpüree ^g ***** Vanille Pudding mit Sahne ^g		Gemüsebällchen ^{a1,f} mit Kohlrabigemüse ^g und Röstiecken ^g ***** Fruchtojoghurt ^g	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} ***** Gemüsebagel ^{a1,i} mit Salzkartoffeln ^g und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** 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 Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 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