

## ***Markus-Pflüger-Heim Schopfheim***

### ***Speiseplan Mittagessen***

*Woche 49 vom 01.12.2025 bis 05.12.2025*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	Karottensalat <sup>1,4</sup> ***** Cevapcici (Schwein/Rind) <sup>c</sup> mit Bratensauce <sup>g,i</sup> und Reis <sup>g</sup> ***** Obst	Rahmgeschnetzeltes (Pute) <sup>i,g,a1</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>g</sup> und Kartoffelpürrre <sup>g</sup> ***** Vanille Pudding mit Sahne <sup>g</sup>	Kein Mittagessen	Schweinegulasch <sup>a1,i</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>g</sup> und Röstiicken <sup>g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,5</sup> ***** Gebackene Seelachs nuggets <sup>a1,d</sup> mit Salzkartoffeln <sup>g</sup> und Remouladensauce <sup>1,9,a1,c,i</sup> ***** Obst
<b>Menü 2</b>	Karottensalat <sup>1,4</sup> ***** Dampfnudeln <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Obst	Gemüsemedaillon <sup>a1,c,g</sup> mit Frühlingsgemüse <sup>g</sup> und Kartoffelpürrre <sup>g</sup> ***** Vanille Pudding mit Sahne <sup>g</sup>		Gemüebällchen <sup>a1,f</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>g</sup> und Röstiicken <sup>g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,5</sup> ***** Gemüsebagel <sup>a1,i</sup> mit Salzkartoffeln <sup>g</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) 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