

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

### ***Speiseplan Mittagessen***

*Woche 50 vom 08.12.2025 bis 12.12.2025*

|               | <b>Montag</b>  | <b>Dienstag</b>  | <b>Mittwoch</b>  | <b>Donnerstag</b>   | <b>Freitag</b>  |
|---------------|--|--|------------------|---|---|
| <b>Menü 1</b> | Geflügelspieß mit Jägersauce <sup>g,i</sup><br>mit Wedges und Leipziger Allerlei <sup>*****</sup><br>Obst                    | Bohnensalat <sup>1,4</sup><br><sup>*****</sup><br>Spaghetti <sup>a1,c</sup><br>Carbonara <sup>2,3,8,12,a1,g</sup><br>(Schinken-Käse-Sauce)<br><sup>*****</sup><br>Obst | Kein Mittagessen | Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>1,4,c,g,j</sup><br><sup>*****</sup><br>panieretes Schweineschnitzel <sup>a1</sup><br>mit Bratensauce <sup>i</sup><br>und Petersilienkartoffeln<br><sup>*****</sup><br>Grießdessert <sup>g,a1</sup> | Seelachsfilet "Müllerin" <sup>a1,d,g</sup><br>an Zitronensauce <sup>a1,g</sup><br>mit Rahmgemüse <sup>a1,g,i</sup><br>und feinen Nudeln <sup>a1,c</sup><br><sup>*****</sup><br>Obst |
| <b>Menü 2</b> | Gemüseschnitzel <sup>a1,c,g</sup><br>Jägersauce <sup>g,i</sup><br>mit Wedges und Leipziger Allerlei <sup>*****</sup><br>Obst | Bohnensalat <sup>1,4</sup><br><sup>*****</sup><br>Spaghetti <sup>a1,c</sup><br>Käse-Sahne-Sauce <sup>a1,g</sup><br><sup>*****</sup><br>Obst                            |                  | Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>1,4,c,g,j</sup><br><sup>*****</sup><br>Apfelstrudel <sup>a1</sup><br>mit Vanillesauce <sup>1,g</sup><br><sup>*****</sup><br>Grießdessert <sup>g,a1</sup>   | Kürbis-Chiasamen Burger an Zitronensauce <sup>a1,g</sup><br>mit Rahmgemüse <sup>a1,g,i</sup><br>und feinen Nudeln <sup>a1,c</sup><br><sup>*****</sup><br>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 |             |

**Allergenea)** 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