

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 50 vom 08.12.2025 bis 12.12.2025

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

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70