

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 51 vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Thüringer Rostbratwurst (Schwein) <small>8,12</small> mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Karotten- Apfelsalat ^{1,3,n,g} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Hühnerfricasée ^{a1,g} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtojoghurt ⁹	
Menü 2	vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Karotten-Apfelsalat ^{1,3,n,g} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum-Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹		Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ ***** Fruchtojoghurt ⁹	FROHE WEIHNACHTEN

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