

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

Zusatstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

Zusatstoffe

- | | | | | | | |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|-------------|
| 1) mit Farbstoffen | 2) mit Konservierungsstoffen | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) Geschwefelt | 6) Geschwärtz | 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.:

07622/3904-70