

# Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

## Speiseplan Mittagessen

Woche 07 vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Tortellini mit Rindfleisch <sup>a1,c</sup> und Tomatensauce <sup>i</sup> dazu Reibekäse <sup>12,g</sup> ***** Obst</p>	<p>Currywurst (Schwein) <sup>2,3,8</sup> Curry-Sauce <sup>9,i,j</sup> Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup></p>	Kein Mittagessen	<p>Gyros von der Pute mit Tzaziki <sup>9</sup> Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <sup>9</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup></p>	Fasnachtsessen
<b>Menü 2</b>	<p>Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Käse Tortellini <sup>a1,c,g</sup> mit Tomatensauce <sup>i</sup> dazu Reibekäse <sup>12,g</sup> ***** Obst</p>	<p>Gemüseragout <sup>a1,g,i</sup> mit Ofenkartoffeln ***** Schoko Pudding mit Sahne <sup>9</sup></p>		<p>Süße gefüllte Pfannkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup></p>	

### 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 = Pecannüsse, 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