

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 07 vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

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

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten Küchenleitung : D. Mahl Tel.:

07622/3904-70