

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 13 vom 23.03.2026 bis 27.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengulasch mit Schaschliksoße ^{a1,g,i} Bohnengemüse ^g und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi al forno mit Tomatensoße ⁱ und Käse ^g überbacken ***** Fruchtquark ^g	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Mediterrane Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen ^{a1,c,i} ***** Fruchtojoghurt ^g	Seefisch paniert ^{a1,d} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obstkompott
Menü 2	Gemüseküchlein ^{a1,c,f} mit Bratensauce ^{a1,i} Bohnengemüse ^g und Kartoffelstock ^g ***** Obst	Blattsalate mit Joghurtdressing ^{1,4,g} ***** Penne ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce ⁱ Reibekäse ^g ***** Fruchtquark ^g		Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Grießschnitte ^{a1,c,gi} mit Zimt & Zucker und Früchtekompott ³ ***** Fruchtojoghurt ^g	Dinkelburger ^{a1,c,g} mit Gurken-Kartoffelsalat ^{1,j} und Remouladensauce ^{1,9,a1,c,i} ***** Obstkompott

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 Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 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 Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost. Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: D. Mahl Tel.: 07622/3904-70