

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 25 vom 15.06.2026 bis 19.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Selleriesalat mit Ananas und Joghurdressing <sup>c,g,i,n</sup> ***** Hackfleischröllchen von der Pute <sup>a1,c</sup> mit Gurken-Senfsoße <sup>g,i</sup> und Reis ***** Obst	Gulasch vom Schwein <sup>i,g,a1</sup> mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <sup>g</sup> ***** Vanille Pudding mit Sahne <sup>g</sup>	Kein Mittagessen	Hähnchenkeule mit Bratensoße <sup>a1,g,i</sup> Kohlrabigemüse Kartoffelwürfel ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,5</sup> ***** Gebackenes Schollenfilet <sup>a1,d</sup> mit Salzkartoffeln <sup>g</sup> und Remouladensauce <sup>1,9,a1,c,i</sup> ***** Obst
<b>Menü 2</b>	Selleriesalat mit Ananas und Joghurdressing <sup>c,g,i,n</sup> ***** Dampfnudeln <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Obst	Gemüsemedaillon <sup>a1,c,g</sup> mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <sup>g</sup> ***** Vanille Pudding mit Sahne <sup>g</sup>		Gemüsebällchen <sup>a1,f</sup> Bratensoße <sup>a1,i</sup> und Kohlrabigemüse <sup>g</sup> und Kartoffelwürfel ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Bunter Blattsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,5</sup> ***** Gemüsebägel <sup>a1,i</sup> mit Salzkartoffeln <sup>g</sup> und Remouladensauce <sup>1,9,a1,c,i</sup> ***** Obst

### 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) Geschwärtzt      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