

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 26 vom 22.06.2026 bis 26.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geflügelspieß mit Jägersauce <sup>9,i</sup> mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette <sup>1,4,j</sup> ***** Rigatoninudeln <sup>a1</sup> mit Frischkäsesoße <sup>a1,g,i</sup> ***** Puddingstrudel <sup>1,g</sup>	<b>Kein Mittagessen</b>	Endiviensalat mit Joghurdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat <sup>i,j,1,4</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Panierter Fisch Kerbelsoße <sup>a1,g</sup> Fingermöhren <sup>9</sup> Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> ***** Obst
<b>Menü 2</b>	Gemüseschnitzel <sup>a1,c,g</sup> Jägersauce <sup>9,i</sup> mit Wedges und Leipziger Allerlei ***** Obst	Blattsalate mit Vinaigrette <sup>1,4,j</sup> ***** Rigatoninudeln <sup>a1</sup> mit Paprika-Zucchini ragout <sup>a1,i</sup> ***** Puddingstrudel <sup>1,g</sup>		Endiviensalat mit Joghurdressing <sup>1,4,g</sup> ***** Apfelstrudel <sup>a1</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Couscous- Gemüsetörtchen <sup>a1</sup> Kerbelsoße <sup>a1,g</sup> Fingermöhren <sup>9</sup> Petersilienkartoffel <sup>9</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) 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**) 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