

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 38 vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedämpfter Karottensalat ⁱ ***** Spaghetti Bolognese ⁱ mit Reibekäse ^g ***** Obst	Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ ^{a1,g,i,j,k} Leipziger Allerlei ^g Kartoffelpüree ^g ***** Quarkdessert ^g	Kein Mittagessen	Eier in Senfsoße Salzkartoffeln ^g und Rahmspinatpinat ^g ***** Fruchtojoghurt ^g	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} Reis ^g und Brokkoli ***** Obst
Menü 2	Gedämpfter Karottensalat ⁱ ***** Vollkornspaghetti Tomatensoße ⁱ mit Reibekäse ^g ***** Obst	Tofugulasch ^{f,g,i} in Honig-Senfsoße Leipziger Allerlei ^g und Kartoffelpüree ^g ***** Quarkdessert ^g		veget. gefüllte Paprika ^g auf Tomatensugo ^{a1,g,i,c} Salzkartoffeln ***** Fruchtojoghurt ^g	Vegetarischer Bratling an Bechamelsoße und Reis ^{a1,g,c,i} und Brokkoli ***** 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 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