



Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 28 vom 11.07.2022 bis 15.07.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Bratwurst mit Zwiebeljus ^{a1,i,2,3,8} Salzkartoffeln und Weißkraut **** Obst	Bunter Blattsalat ^{g,i,j,l,1,3,5} **** Putengeschnetzeltes mit Champignon ^{a1,i,g} und Spiralnudeln ^{a1,c} **** Schokopudding mit Sahne ^g	Hacksteak ^{a1,g,j,c} mit Rahmkartoffeln ^g und Broccoli ^g **** Obst	Rote Beetesalat ^{g,i,j,l,1,3,5} **** Piccata von der Hähnchenbrust ^{a1,g,c} Spaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1,i} **** Fruchtojoghurt ^g	Sautiertes Seelachsfilet Korbelssoße ^{a1,j,g} , Reis und Karotten ^g **** Obst

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

- 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)** Glutenhaltige 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 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) **i)** Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen
l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : D. Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-75