

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen



Woche 39 vom 26.09.2022 bis 30.09.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Cevapcici ^c an fruchtiger Tomatensoße ^{a1,i} mit Balkangemüse ^g und Ofenkartoffeln ^g ***** Karamelpudding ^g	Karottensalat Orangendressing ^{1,3,5} ***** Gemüsepenne ^{a1,g,i} an feinen Kräuter-Käse-Soße ^{a1,g} ***** Obst ⁷	Cordon Bleu ^{a1,g} vom Schwein mit Dampfkartoffeln ^g Erbsen und Möhren ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Blattsalat an Honig- Senf- Dressing ^{j,1,3,5} ***** Rindersaftgulasch ⁱ mit Bandnudeln ^g ***** Obst ⁷	Mediterranes Schollenfilet ^{a1,d,8} an Buttersoße ^{a1,g} mit Dill und Reis ^g ***** Vanillepudding ^g mit Sahne ^g

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) 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)** 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 = Cashewnüsse, 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!