

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs Speiseplan Mittagessen

Woche 04 vom 23.01.2023 bis 27.01.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Zuckerhutsalat mit Honig-Senf dressing ^{ij,1,3,5} **** Cevapcici ^c (Schwein und Rind) in Paprika-Sahne-Soße ^{a1,i,g} und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Tafelspitz vom Rind mit Kräutersoße ^{a1,g,i} Rahmwirsing ^{a1,g} und Salzkartoffeln **** Quarkspeise ⁹	Gurkensalat ^{t,i,j,1,3,5} **** Rahmgeschnetzeltes ^{a1,g,i} von der Pute "Züricher Art" und Bandnudeln ^{a1,c} **** Obst ⁷	Gemischter Blattsalat in Balsamico-Dressing ^{ij,i,1,3,5} **** Penne ^{a1,c} mit Schinkenstreifen und Käse-Kräutersoße ^{a1,g} **** Fruchtojoghurt	Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d} auf Rahmspinat ⁹ mit Kartoffeln ⁹ **** Obst ⁷

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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

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