Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

INKLUSION DURCH GEMEINSAME ARBEIT
INGA SERVICE GGMBH
LANDKREIS LÖRRACH

Speiseplan Mittagessen
Woche 12 vom 18.03.2024 bis 22.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Geschnetzeltes vom Schwein mit Senf-Gurkenrahmsoße[a1,g,j,9] Reis[g] und Fingermöhren[g] **** Obst[7]	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing[1,n] **** Gemüsebechamel[a1,i] mit Spiralnudeln[a1,c,g] und Reibekäse[g] **** Fruchtquark[g,]	Frikadelle vom Rind und Schwein[a1,c,j] Ratatouillegemüse und Kartoffeln[g] **** Obst[7]	Gurkensalat[j,1,3,5] **** Geflügelklößchen[a1,c] mit Bandnudeln[a1,c] und Kräuterrahmsoße[a1, g,i] **** Fruchtjoghurt[g]	Endiviensalat mit Kräuterdressing[j,1,3,5] **** Gedämptes Hokifilet auf Gemüsebeet[a1,d,,i] Zitronensoße[a1,g] und Petersilienkartoffeln[g] **** 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