

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 16 vom 15.04.2024 bis 19.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Endiviensalat mit Italien – Dressing ^{ij,n,1,3,5} **** “Piccata Milanese”, Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g} auf fruchtiger Tomatensoße ^{a1,i} und Spaghetti ^{a1,c} **** Obst ⁷	Bratwurst ^{2,3,8} vom Schwein an brauner Soße ^{a1,i} mit Rahmwirsing ^{a1,g} und Kartoffeln ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Selleriesalat ^{c,g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ⁹ und Rahmsoße ^{a1,g,i} **** Obst ⁷	Blattsalat an Frenchdressing ^{ij,n,1,3,5} **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki ⁹ und Bratkartoffeln **** Quarkspeise ⁹	Gedämpftes Seelachsfilet mit Zitronen-Buttersoße ^{a1,g} Reis ⁹ und Karotten **** 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten

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