

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs



Speiseplan Mittagessen Woche 18 vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

	Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag
Menü	Geschnetzeltes vom Schwein nach „Puszta Art“ ^{a1,g,i,9} mit Reis ^g und Frühlingsgemüse ^g **** Fruchtjoghurt ^g	Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,n} **** Lasagne ^{a1,c} mit Rindfleischfüllung und Tomatensoße ^{g,i} **** Obst ⁷	Ungarisches Rindergulasch ^{a1,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c,g} Kohlrabigemüse ^g **** Obst ⁷	Gurkensalat ^{j,1,3,5} **** Fischgulasch an Dill- Sahnesoße ^{a1,d,g,i} und Petersilienkartoffeln ^g **** Quarkspeise ^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) 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