

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs Speiseplan Mittagessen

Woche 24 vom 10.06.2024 bis 14.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Badischer Karottensalat ^{1,3,5} ***** Spaghetti ^{a1,c} „Bolognaise“ ^{a1,i} vom Rind mit geriebenem Käse ^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Rahmgeschnetzeltes ^{a1,c,g,i} vom Schwein mit Bandudeln ^{a1,c} und Erbsen und Karotten ^g ***** Obst ⁷	Grüner Salat mit Joghurdressing ^{g,i,j,1,3,5} ***** Currywurst ^{j,2,3,8} vom Schwein mit milder Curry- Ketchupsoße ^g und Ofenkartoffeln ^g ***** Vanillepudding ^g	Geflügelfrikassee ^{a1,i,g} mit Broccoli ^g und Reis ^g ***** Obst ⁷	Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{g,i,j,l,1,3,5} ***** Gemüselasagne ^{a1,c} auf Tomatensoße ***** Früchtequark ^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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten Küchenleitung : D.Mahl 07622/3904-70 Fax 07625/3904-75