

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs Speiseplan Mittagessen

Woche 28 vom 08.07.2024 bis 12.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gemischter Salat mit Honig-Senf dressing <sup>i,1,3,5</sup> **** Schweineschnitzel <sup>a1</sup> mit Zitronenspalte, Jus <sup>a1</sup> , mit Nudeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Köttbullar <sup>c</sup> , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch, mit Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> Hörnchen <sup>a1,c</sup> Erbsen <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Karottensalat <sup>i,1,3</sup> **** Schwäbische-Maultaschenlasagne mit Tomatensoße <sup>i</sup> und Käse <sup>9</sup> überbacken **** Obst <sup>7</sup>	Chicken Nuggets <sup>a1,8</sup> an Ketchup- Soße <sup>i,n</sup> , Karottengemüse <sup>9</sup> und Kartoffelwedges **** Schokopudding <sup>9</sup>	Eisbergsalat mit Joghurd dressing <sup>g,i,1,3,5</sup> **** Paniertes Seelachsfilet „Müllerin“ an Dill-Senfsoße <sup>a1,g,j</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>

### 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 Stützmitteln      10) enthält eine Phenylalanin Quelle      11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken      12) unter Schutzatmosphäre verpackt

**Allergene 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, Tel.: 07622/3904-70