

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim Speiseplan Mittagessen

Woche 46 vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Tortellini mit Rindfleisch ^{a1,c} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Currywurst (Schwein) ^{2,3,8} mit Curry-Ketchup-Sauce ^{9,i,j} Ofenkartoffeln und Karottengemüse ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Gyros vom Schwein mit Tzaziki ^g Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse^g ***** Fruchtjoghurt ^g	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und feinen Bandnudeln ^{a1,c} ***** Obstkompott
Menü 2	Gurkensalat ^{1,4,j} ***** Käse Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomatensauce dazu Reibekäse ^{12,g} ***** Obst	Gemüsecurry ^{a1,g,i} mit Ofenkartoffeln ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g		Süße gefüllte Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Fruchtjoghurt ^g	Eisbergsalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Kohlrabi Medaillon ^{a1,c,i} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und Bandnudeln ^{a1,c} ***** Obstkompott

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen deklarationsfreien Würzmitteln.

Zusatzstoffe

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)** Gluten haltige 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 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia Nüsse)
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen **l)** Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfite

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl Tel.: 07622/3904-70