

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen



Woche 27 vom 30.06.2025 bis 04.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Thüringer Rostbratwurst (Schwein) <small>8,12</small> mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Lasagne ^{a1,c,g,i} (Rind) mit Basilikum- Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹	Kein Mittagessen	Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Hühnerfrikasée ^{a1,g} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) ***** Fruchtojoghurt ⁹	Paniierter Fisch mit Dillrahmsauce <small>g,a1</small> Brokkoli ⁹ und Salzkartoffeln ⁹ ***** Obst
Menü 2	vegetarische Bratwurst ^{a1,c} mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstock ⁹ ***** Obst	Blattsalate mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Gemüse-Lasagne ^{a1,g} mit Basilikum- Tomatensauce ⁱ ***** Vanillequark ⁹		Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,4,j,g} ***** Kaiserschmarren ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ ***** Fruchtojoghurt ⁹	Ei-Patty ^{c,g,i} auf Broccoli ⁹ und Salzkartoffeln ⁹ ***** Obst

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) 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
 Kurzfristige Änderungen vorbehalten

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