

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 28 vom 07.07.2025 bis 11.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bohnensalat ^{1,4} ***** Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ^g ***** Obst	Geflügel Köttbular ^{3,a1,c,g} (Hackfleischbällchen) Rahmsauce ^{g,i} mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Hörnle ^{a1,c} ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g	Kein Mittagessen	Chicken Nuggets ^{8,a1} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,i} Familiengemüse ⁱ und Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	Kein Mittagessen Betriebsausflug
Menü 2	Bohnensalat ^{1,4} ***** Veget. Schnitzel ^{a1,a4,c,g} mit Bratensauce ^{a1,i} und Petersilienkartoffeln ^g ***** Obst	Marillenknödel ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Schoko Pudding mit Sahne ^g		Gemüsenuggets ^{a1,g} mit Süß-saurer Sauce ^{2,5,i} Familiengemüse ⁱ und Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	

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)

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

e) Erdnüsse

f) Sojabohnen

g) Milch

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : D.Mahl

Tel.: 07622/3904-70