

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim

Speiseplan Mittagessen

Woche 02 vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kein Mittagessen	Putengulasch“ in Honig-Senfsoße ^{a1,g,i,j} Kartoffeln ^g und Frühlingsgemüse ^g ***** Fruchtojoghurt ^g	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{1,4,j,g,c} ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{a1,d} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und Reis ^{a1,c} ***** Obst
Menü 2		Süße gefüllte Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Vanillesauce ^{1,g} ***** Fruchtojoghurt ^g	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{1,4,j,g,c} ***** Kohlrabi Medaillon ^{a1,c,i} mit Bechamelsauce ^{a1,g} und Reis ^{a1,c} ***** 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 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten Küchenleitung : D. Mahl

Tel: 07622/3904-70