

**Markus-Pflüger-Heim Schopfheim**  
**Speiseplan Mittagessen**

Woche 02 vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kein Mittagessen	Putengulasch <sup>a</sup> in Honig-Senfsoße <sup>a1,g,i,j</sup> Kartoffeln <sup>g</sup> und Frühlingsgemüse <sup>g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>1,4,j,g,c</sup> ***** Schlemmerfilet "Bordelaise" <sup>a1,d</sup> mit Bechamelsauce <sup>a1,g</sup> und Reis <sup>a1,c</sup> ***** Obst
<b>Menü 2</b>		Süße gefüllte Pfannkuchen <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>1,g</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>1,4,j,g,c</sup> ***** Kohlrabi Medaillon <sup>a1,c,i</sup> mit Bechamelsauce <sup>a1,g</sup> und Reis <sup>a1,c</sup> ***** 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