

**Markus-Pflüger-Heim Schopfheim**  
**Speiseplan Mittagessen**  
 Woche 03 vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Spaghetti <sup>a1,c</sup> Bolognese <sup>i</sup> (Rind) mit Reibekäse <sup>12,g</sup> ***** Obst	Hähnchenbrust-Filet mit Bratenjus <sup>i</sup> Ratatouille und Reis ***** Obstquark <sup>g</sup>	Kein Mittagessen	Endiviensalat ***** Rahmgulasch von der Pute <sup>a1,g</sup> in Paprikarahmsoße <sup>a1,g,i</sup> und Bandnudeln <sup>a1,c</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Gebackenes Fischfilet <sup>a1,d</sup> mit Zitronensoße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln <sup>g</sup> Rahmkarotten <sup>a1,g</sup> ***** Obstkompott
<b>Menü 2</b>	Bohnensalat <sup>1,4</sup> ***** Spaghetti <sup>a1,c</sup> mit Gemüse-Bolognese <sup>i</sup> und Reibekäse <sup>12,</sup> ***** Obst	Gemüsesalat ***** Reibekuchen <sup>c,a1</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> ***** Obstquark <sup>g</sup>		Endiviensalat ***** vegetarisches Rahmgulasch <sup>g,i</sup> ( mit Gemüse)und Bandnudeln <sup>a1,c</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Kürbis-Steckrüben Taler <sup>a1</sup> mit Kräutersoße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln <sup>g</sup> Rahmkarotten <sup>a1,g</sup> ***** 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) Geschwärtzt    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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: D. Mahl

Tel. 07622/3904-70