



Gutes neues Jahr!

Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 01 vom 30.12.2024 bis 05.01.2025

	Montag	Silvester	Neujahr	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Kürbisrahmsuppe a1,g,i **** Gurkensalat ^{1,3,5} **** Gnogghi ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensoße a1,i und Reibekäse ^g **** Fruchtjoghurt ^g	Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen ⁱ **** Rotkohlroulade mit Wildfüllung Kartoffelpüree und Karottengemüse **** Berliner ^{a1,c,g}	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Entenbrust an Orangensauce Apfelrotkraut und Schupfnudeln **** Bisquitroulade ^{a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,j,1,3,5} **** Frikadelle vom Rind ^{a1,c,i} mit Pilzrahmsauce ^{g,i} und Petersilienkartoffeln ^g **** Karamelpudding ^g	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} **** gedämpftes Fischfilet ^{a1,g,an} Dillsauce, Broccoli ^g und Reis ^g **** Obst ⁷	Erbseintopf ⁱ mit Bauernwurst ^{2,3,i,j} **** Erdbeerquark ^g	Bouillon mit Grießklößchen a1,c,i **** Hähnchengeschnetzeltes an Rahmsauce ^{g,i} mit Bandnudeln ^{a1,c} und Kaisergemüse **** Gebäck ^{g,a1}
Menü 2	Kürbisrahmsuppe a1,g,i **** Gurkensalat ^{1,3,5} **** Gnogghi ^{a1,c} mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse **** Fruchtjoghurt ^g	Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen ⁱ **** Gemüse Bratling mit Kartoffelpüree und Karottengemüse **** Berliner ^{a1,c,g}	Geröstete Grießsuppe ^{i,a1} **** Kürbisrösti Apfelrotkraut und Schupfnudeln **** Bisquitroulade ^{a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,j,1,3,5} **** Topfenstrudel ^{a1} auf Vanillesoße ^g **** Karamelpudding ^g	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1} mit Tomatenreis **** Obst ⁷	Erbseintopf ⁱ mit vegetarischer Wurst ^{c,1} **** Erdbeerquark ^g	Bouillon mit Grießklößchen a1,c,i **** Gemüseschnitzel mit Bandnudeln ^{a1,c} und Mischgemüse **** Gebäck ^{g,a1}

**Das Inga-Team wünscht all unseren Gästen einen guten Rutsch in ein neues Jahr
voller Glück und Gesundheit**

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

- 1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enthält eine Phenylalanin Quelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

- Allergene** a) Glutenhaltige 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 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
 i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
 l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 977729