

Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 50 vom 09.12.2024 bis 15.12.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	3. Advent
Menü 1	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Bohnensalat ***** Pasta ^{a1,c} mit Sauce Carbonara **** Fruchtojoghurt ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a1,g} **** Köttbullar ^c , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch, mit Rahmsoße ^{a1,g,i} Hörnchen ^{a1,c} Erbsen und Möhren ⁹ **** Obst ⁷	Karottencreme- suppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Kohlroulade mit Kartoffelpüree **** Buttermilchdessert	Brühe ⁱ mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Chicken Nuggets ^{a1,8} an Süß-sauer Soße ^{i,n} , Broccoli ⁹ und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,j,1,3,5} **** Seelachsfilet „Müllerin“ Kartoffel-Gurken-Salat Remoulade **** Schokopudding ⁹	Erbseneintopf ^{a1,i} mit einer Kasslereinlage ^{2,3,8} **** Gebäck ^{a1,f,g}	Brühe ⁱ mit Kräuterflädle ^{a1,c,g} ***** Schweinerollbraten ⁱ mit Rahmsoße ^{a1,g,i} an Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Quarkdessert ⁹
Menü 2	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Bohnensalat ***** Pasta ^{a1,c} mit Käsesauce **** Fruchtojoghurt ⁹ 7	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Obst	Karottencreme- suppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffelpüree ***** Buttermilchdessert	Brühe mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,i,j} Broccoli ⁹ und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,j,1,3,5} **** Gemüse Nuggets ^{a1,i} an Kartoffel-Gurken-Salat Remoulade ***** Schokopudding ⁹	Erbseneintopf ^{a1,i} mit vegetarischer Wurst ^{a1,c} **** Gebäck ^{a1,f,g}	Brühe ⁱ mit Kräuterflädle ^{a1,c,g} ***** Vegetarisches Gemüsesteak ^{a1,f} an Rahmsoße ^{a1,g,i} Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Quarkdessert ⁹

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 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 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 = Kaschunüsse, 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 07621-9777729