



## Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

### Speiseplan Mittagessen

Woche 52 vom 23.12.2024 bis 29.12.2024



	Montag	Heiliger Abend	Weihnachten	Weihnachten	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Hühnerbouillon mit Einlage <sup>a1,c,i</sup> ***** Karottensalat **** Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse <sup>g</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,i</sup> ***** Schweinefilet im Gemüsemantel mit Pfifferlingrahmsauce <sup>g</sup> Butterspätzle und buntem Gemüse <sup>a1,i</sup> ***** Donauwelle <sup>g,a1</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>g</sup> ***** Hähnchenroulade gefüllt mit Brokkoli an einer fruchtigen Tomatensauce und bunten Gemüsenudeln ***** Mousse au Chocolat <sup>g</sup>	Pilzcremesuppe <sup>g</sup> ***** Gefüllte Kalbsbrust mit Bratenjus Kartoffelgratin und Rahmwirsing ***** Lebkuchencreme mit Beerenragout <sup>g</sup>	Kartoffelcremesuppe <sup>g</sup> ***** Fischfilet <sup>a1,c,j,i</sup> im Backteig mit Sauce Remoulade <sup>c,i</sup> und Kartoffelsalat <sup>1</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln ***** Quarkspeise <sup>g</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>i</sup> ***** Rinderroulade <sup>2,3,8,j</sup> „Hausfrauen Art“ mit Bratensauce Kartoffelstock <sup>g</sup> Bohnen **** Rote Grütze <sup>2</sup>
<b>Menü 2</b>	Hühnerbouillon mit Einlage <sup>a1,c,i</sup> ***** Karottensalat **** Spaghetti Pomodoro geriebenem Käse <sup>g</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>g</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,i</sup> ***** Blumenkohl-Käse Bratling mit Pfifferlingrahmsauce <sup>g</sup> Butterspätzle und buntem Gemüse <sup>a1,i</sup> ***** Donauwelle <sup>g,a1</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>g</sup> ***** Brokkoli-Nuss Ecke an einer fruchtigen Tomatensauce und bunten Gemüsenudeln ***** Mousse au Chocolat <sup>g</sup>	Pilzcremesuppe <sup>g</sup> ***** Sellerie-Medaillon Kartoffelgratin und Rahmwirsing ***** Lebkuchencreme mit Beerenragout <sup>g</sup>	Kartoffelcremesuppe <sup>g</sup> ***** Gemüsestrudel <sup>a1,g,k</sup> mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ***** Obst <sup>7</sup>	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln ***** Quarkspeise <sup>g</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>i</sup> ***** Vollkorn <sup>a1,c,i</sup> Bratling an Kräutersauce Kartoffelstock <sup>g</sup> und Bohnen **** Rote Grütze <sup>2</sup>

*Wir wünschen all unseren Bewohnern\*innen und Kunden\*innen ein besinnliches Weihnachtsfest*

#### 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 Stützmitteln      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 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)      i) Sellerie      j) Senf      k) Sesamsamen  
l) Lupinen      m) Weichtiere      n) Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 977729

