

Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen



Woche 03 vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Pilzcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Putengeschnetzeltes ^{a1,c,g,i} in Currysauce ^{a1,i} mit Gemüse-Reis ^g ***** Obst	Eierlockensuppe ^{c,i} ***** Endiviensalat ****, Bunte Penne ^{a1,c} mit Carbonarasoße ^{a1,g} (Schweinespeck ^{2,3}) ***** Vanillepudding ^g	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Fleischkäse ^{2,3} (Schwein) aus dem Ofen mit Jus ^{a1,i} , Kartoffelpüree ^g und Rahmkohlrabi ^g ***** Obst	Zucchini-cremesuppe ^{a1,g,i} ***** Eisbergsalat ^{g,i,j,l,1,3,5} ***** Ungarisches Rindgulasch ^{a1,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ^g	Fleischbrühe mit Nüdeli ^{a1,c,g,i} ***** Fischstäbchen ^{d,c} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ***** Obst	Linseneintopf ⁱ Mit Gemüse und Kartoffelwürfel dazu Wienerle ***** Quarkspeise ^g	Kraftbrühe mit Einlage ^g ***** Rinderschmorbraten mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse ***** Kuchen ^{a1,c,g}
Menü 2	Pilzcremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gemüsebällchen ^{a1,c,i,j} auf Currysoße ^{a1,g} mit Gemüse-Reis ^g ***** Obst	Eierlockensuppe ^{c,i} ***** Endiviensalat ***** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} auf Vanillesoße ^{c,g} Kompott ***** Vanillepudding ^g	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g,i,j} ***** Vegetarisches Geschnetzeltes (Gemüse und Soja) ^{a1,c,g} mit Kartoffelpüree ^g und Rahmkohlrabi ^g ***** Obst	Zucchini-cremesuppe ^{a1,g,i} ***** Eisbergsalat ^{g,i,j,l,1,3,5} ***** Gemüsestrudel ^{a1,c,i} auf Ratatouillegemüse ***** Fruchtojoghurt ^g	Gemüsebrühe mit Nüdeli ^{a1,c,g,i} ***** Gemüsenuggets ^{a1,i,c} Salzkartoffeln und Rahmspinat *** Obst	Linseneintopf ^f mit Gemüse und Kartoffelwürfel vegetarischer Wurst ^{1,c} ***** Quarkspeise	Kraftbrühe mit Einlage ^{c,g} ***** Vegetarisches Steakly ^{a1,a3,c,f,i,j,k} mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse ***** Kuchen ^{a1,c,g}

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** 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 – 97 77 729