



# Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

## Speiseplan Mittagessen



Woche 08 vom 22.02.2021 bis 28.02.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Minestrone <sup>i</sup> **** Blattsalat an Joghurdressing <sup>ij,l,1,3,5</sup> **** Spaghetti al la Panna <sup>a1,c,g,i</sup> (Gemüse - Sahnesoße) **** Obst <sup>7</sup>	Karottenrahmsuppe <sup>a1,c,f,g,ij</sup> **** Feine Bratwurst <sup>i,j,8,12</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelstock <sup>9</sup> **** Birnenkompott	Nudelsuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Blattsalate an Balsamico-Dressing **** Hühnerfrikasse <sup>a1,g,i</sup> mit Spargel und Champignons, Butterreis **** Obstquark <sup>9</sup>	Lauchcremsuppe <sup>a1,s,f,g,ij</sup> **** Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und Kaisergemüse <sup>i,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Tomatensuppe <sup>a1,c,g,i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senf dressing <sup>ij,l,1,3,5</sup> **** Lachs lasagne <sup>a,c,d,g,i</sup> auf einer Bechamelsonsoße <sup>a,g</sup> **** Schokoladenpudding <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>	Badischer Nudleintopf <sup>a1,c,g,i</sup> mit Gemüse und Rindfleisch **** Obst <sup>7</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,f,g,i</sup> **** Hähnchenroulade „Margrit“ <sup>a1,g,1</sup> mit Mischgemüse und Kartoffelkroketten <sup>a,c</sup> **** Zitronenmousse <sup>g,1</sup>
<b>Menü 2</b>	Minestrone <sup>i</sup> **** Blattsalat an Joghurdressing <sup>ij,l,1,3,5</sup> **** Gemüse-Maultaschenlasagne <sup>a1,c,g,i</sup> an Tomatensoße <sup>a,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Karottenrahmsuppe <sup>a1,c,f,g,ij</sup> **** Kaiserschmarrn <sup>a1,c,f,g,h</sup> mit Apfelmus **** Birnenkompott	Nudelsuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Blattsalate an Balsamico-Dressingl **** Vegetarisches Gemüseragout <sup>a1,g,f</sup> mit Butterreis <sup>d</sup> **** Obstquark <sup>9</sup>	Lauchcremsuppe <sup>a1,s,f,g,ij</sup> **** Karotten-Sesamschnitte <sup>a1,c,g,i,k</sup> Kaisergemüse und Spätzle <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Tomatensuppe <sup>a1,c,g,i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsoße <sup>ij,l,1,3,5</sup> **** Kartoffelpfanne <sup>i,g</sup> mit Gemüse **** Schokoladenpudding <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>	Nudleintopf <sup>a1,c,i</sup> mit Gemüse und Pilzklößchen <sup>a1,c,g,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,f,g,i</sup> **** Möhren Couscous Bratlinge <sup>a1,c,g</sup> mit Lauchsoße <sup>a1,i,g</sup> und Kartoffelstampf <sup>9</sup> **** Zitronenmousse <sup>g,1</sup>

**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**

- |   |                      |                                     |                      |                    |                      |                 |
|---|----------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|-----------------|
| <b>a)</b> Glutenhaltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)   | <b>b)</b> Krebstier  | <b>c)</b> Eier                      | <b>d)</b> Fische     | <b>e)</b> Erdnüsse | <b>f)</b> Sojabohnen | <b>g)</b> Milch |
| <b>h)</b> Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) | <b>i)</b> Sellerie   | <b>j)</b> Senf                      | <b>k)</b> Sesamsamen |                    |                      |                 |
| <b>l)</b> Lupinen   | <b>m)</b> Weichtiere | <b>n)</b> Schwefeldioxid und Sulfit |                      |                    |                      |                 |

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 977729