



**Pflegeheim Markgräflerland**  
**Weil am Rhein**  
 Speiseplan Mittagessen  
 Woche 09 vom 01.03.2021 bis 07.03.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Blattsalat an Honig- Senfdressing <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Köttbular <sup>c,9</sup> mit Rahmsauce <sup>9</sup> , Hörnlj <sup>a1,c</sup> und Preisselbeeren **** Milchreis <sup>c,g,1</sup>	Erbsencremesuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Fleischkäse <sup>a1,i,3,4</sup> an einer Zwiebelsoße <sup>a</sup> mit Bratkartoffeln und Brechbohnen **** Obst <sup>7</sup>	Graupensuppe <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Hähnchenbrüstchen <sup>a1</sup> in Curryfruchtsoße <sup>a1,i,g</sup> mit Karottengemüse und Reis <sup>9</sup> **** Fruchquark <sup>9</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,i,j</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Bunte Nudelpfanne <sup>a1,g,i</sup> mit Gemüse und Champignons dazu Tomatenrahmsauce <sup>a1,g,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Pastinakenrahmsuppe <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Gebratenes Seelachsfilet <sup>a1,c</sup> im Knuspermantel mit Dillsauce <sup>a1,g</sup> , Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi <sup>a1,g,i</sup> **** Erdbeerpudding <sup>a,g,1</sup>	Rettichsalat <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Gemüseintopf <sup>f</sup> mit Suppenmaultaschen <sup>a1,c,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebouillon mit Tomatenklößchen <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Burgunderbraten <sup>a1,i</sup> mit Herzoginkartoffeln <sup>9</sup> und Mandelbroccoli <sup>9</sup> **** Schokomousse <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Blattsalat an Honig- Senfdressing <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Vegetarische Canneloni mit Käse überbacken **** Milchreis <sup>c,g,1</sup>	Erbsencremesuppe <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>a1,i,j</sup> mit Brechbohnen und Bratkartoffeln **** Obst <sup>7</sup>	Graupensuppe <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Zucchini-Kartoffelrösti mit Champignonragout <sup>a1,g</sup> **** Fruchquark <sup>9</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,i,j</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** <u>Kirschmichl<sup>c</sup> mit</u> <u>Vanillesauce<sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g</sup></u> <sup>h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Pastinakenrahmsuppe <sup>a1,c,g,i,j</sup> **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsauce <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Gebackener Camembert <sup>a1,c,g</sup> mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln <sup>9</sup> **** Erdbeerpudding <sup>a,g,1</sup>	Rettichsalat <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Gemüseintopf <sup>f</sup> mit Grießklößchen **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebouillon mit Tomatenklößchen <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Falafel <sup>a1</sup> auf Ratatouille <sup>9,i</sup> und Reis **** Schokomousse <sup>9</sup>
<b>Menü 3</b>	Grießbrei <sup>a1,9</sup> mit Kirschkompott	Kokospudding <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g</sup> <sup>h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>	Haferflockenbrei <sup>a4,g</sup> mit Kompott	Nektarinenpudding <sup>a1,a2,a3,a4,</sup> <sup>c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>	Milchreis <sup>9</sup> mit Apfelmus	Mandelpudding <sup>a1,a2,a3,a4,</sup> <sup>c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>	Zwiebackbrei <sup>a1,9</sup> mit Kompott

**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) Geschwärtzt    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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
 Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S.Beha Tel: 07621/977729