

# Pflegeheim Markgräflerland Weil

## Speiseplan Mittagessen

Woche 16 vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Klare Brühe mit Sternchnudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsosse <sup>a1,g</sup> mit Broccoli <sup>9</sup> und Butterreis <sup>9</sup> **** Froop <sup>9</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat mit Honig-Senfdressing <sup>i,j,1,3,5</sup> **** Spaghetti <sup>a1,c</sup> Carbonara mit Speck-Sahnesoße <sup>a1,g,2,3,12</sup> **** Obst	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Feuerspieß mit Jägersoße <sup>a1,i</sup> Wedges und feine Bohnen <sup>9</sup> **** Quarkcreme <sup>9</sup>	Kartoffelsuppe <sup>i,g</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j,1,3,5</sup> **** Putengulasch und Spiralnudeln <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Backerbsen <sup>a1,c</sup> **** Paniertes Seelachsfilet <sup>a1,c</sup> mit Zitronenspalte Kartoffelsalat <sup>i,1,3,5</sup> und Remouladensoße <sup>c,g,i</sup> **** Vanillepudding <sup>9</sup>	Hühnereintopf mit Nudeln **** Gebäck	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Glacierter Schweinenacken an Pflaumensoße <sup>a1,g</sup> mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und Rahmkohlrabi <sup>a1,g</sup> **** Panna Cotta <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Gemüsebrühe mit Sternchnudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Vegetarische Fallafelbällchen <sup>a1</sup> mit Broccoli <sup>9</sup> und Butterreis <sup>9</sup> **** Froop <sup>9</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat an Honig-Senfdressing <sup>i,j,1,3,5</sup> **** Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus **** Obst	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Gemüseplätzchen <sup>a1,c,g</sup> mit Champignonsoße <sup>a1,i</sup> Wedges und feine Bohnen <sup>9</sup> **** Quarkcreme <sup>9</sup>	Kartoffelsuppe <sup>i,g</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j,1,3,5</sup> **** Gemüsebällchen <sup>a1,g,i</sup> mit Rahmsauce und Spiralnudeln <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Backerbsen <sup>a1,c</sup> **** Kürbis-Steckrübenfrikadelle <sup>a1,c,g,i,k</sup> und Kartoffelsalat und Remoualde **** Vanillepudding <sup>9</sup>	Bunter Gemüseintopf mit Nudeln **** Gebäck	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Vegetarische Medaillon mit Käse <sup>9</sup> gefüllt Spätzle <sup>a1,c</sup> und Rahmkohlrabi <sup>a1,g</sup> **** Panna Cotta <sup>9</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) 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:**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 - 9777729