

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 21 vom 20.05.2024 bis 26.05.2024



	Pfingst-Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} **** Geschnetzeltes von der Putenbrust nach „Puszta Art“ ^{a1,g,i,9} mit Reis und Fingermöhren **** Quarkdessert	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,n} **** Tortellini ^{a1,c} mit Rindfleischfüllung und Tomatensoße ^{g,i} **** Schokopudding ⁹	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Frikadelle vom Rind und Schwein ^{a1,c,j} Ratatouillegemüse und Kartoffeln ⁹ **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Ungarisches Rindergulasch ^{a1,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Fruchtjoghurt ⁹	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g} **** Paniertes Fischfilet an Remoulade dazu Kartoffelsalat ⁹ **** Obst ⁷	Linseneintopf mit Wienerle ^{2,3,12} **** Waldmeister Götterspeise ⁹	Spargelcremesuppe ^{a1,g,i} **** Kalbsbraten ^{a1,i} mit Kartoffelpüree ^c und Rosenkohl ⁹ **** Gebäck
Menü 2	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} **** Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} Kräutersauce ,Fingermöhren ⁹ und Reis **** Quarkdessert ⁹	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,n} **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Schokopudding ⁹	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Kohlrabimedallions ^{a1,c} mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln ⁹ **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Tofuragout ^{a1,f} mit Champignons und Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Fruchtjoghurt ⁹	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g} **** Vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} mit Remouladensauce ^{a1,g} Kartoffelsalat ⁹ **** Obst ⁷	Linseneintopf ^j mit vege. Wienerle ^{a1,c,i} **** Waldmeister Götterspeise ⁹	Spargelcremesuppe ^{a1,g,i} **** Kartoffeltaschen mit Frischkäse ⁹ gefüllt und Rosenkohl ⁹ **** Gebäck

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 29