

# Pflegeheim Markgräflerland Weil

## Speiseplan Mittagessen

Woche 22 vom 27.05.2024 bis 02.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Frohnleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Klare Brühe mit Sternchennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsosse <sup>a1,g,</sup> mit Broccoli <sup>9</sup> und Butterreis <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <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 Paprika-Rahmsauce <sup>a1,i</sup> Ofenkartoffeln und feine Bohnen **** Quarkdessert <sup>9</sup>	Spargelcremesuppe <sup>i,g,a1</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j,1,3,5</sup> **** Cordon bleu von der Putenbrust <sup>2,3,a1,g</sup> Mit Jus' und Spiralnudeln <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Backerbsen <sup>a1,c</sup> **** Panierte Fischfrikadelle <sup>a1,c</sup> mit Kartoffel-Gurken-Salat <sup>j,i,1,3,5</sup> und Remoulade <sup>c,g,i</sup> **** Vanillepudding <sup>9</sup>	Krautsalat <sup>1,3,5</sup> **** Wurstgulasch <sup>a1,i</sup> mit Nudeln <sup>a1,c,g</sup> **** Gebäck	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Sauerbraten mit Serviettenknödel <sup>a1,c</sup> und Rahmkohlrabi **** Panna Cotta <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Klare Brühe mit Sternchennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Vegetarische Fallafelbällchen <sup>a1</sup> mit Broccoli <sup>9</sup> und Butterreis <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>i,j,1,3,5</sup> **** Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelkompott **** Obst	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Gemüseplätzchen <sup>a1,c,g</sup> mit Rahmsauce <sup>a1,i</sup> Ofenkartoffeln und feine Bohnen **** Quarkdessert <sup>9</sup>	Spargelcremesuppe <sup>g,i,a1</sup> **** Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j,1,3,5</sup> **** Strudel <sup>a1,g,i</sup> mit Gemüsefüllung <sup>a1,i</sup> auf Tomatensugo <sup>j</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Backerbsen <sup>a1,c</sup> **** Kürbis-Steckrübenfrikadelle <sup>a1,c,g,i,k</sup> und Kartoffel-Gurken-Salat **** Vanillepudding <sup>9</sup>	Krautsalat <sup>1,3,5</sup> **** Gemüselasagne mit Tomatensoße <sup>i,j,h,g,a1</sup> **** Gebäck	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Vegetarische Medaillon Serviettenknödel <sup>9</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 Antioxidationsmitteln      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:** Gluten haltige 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 07621 - 977729