

Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 25 vom 17.06.2024 bis 23.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Pan. Schweineschnitzel ^{a1} Bratesauce ^{a1} , Bohnengemüse Kartoffeln ^g **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{a1,g} **** Köttbullar ^c , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch, mit Rahmsoße ^{a1,g,i} Nudeln ^{a1,c} mit Erbsen und Möhren ^g **** Fruchtjoghurt ^g	Curryrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Gemüse- Schupfnudelpfanne ^{a1,i} mit Schinken auf Tomatenjus ^{a1,g,i} **** Obst ⁷	Brühe ⁱ mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Chicken Nuggets ^{a1,8} an Süß-sauer Soße ^{i,n} , Karottengemüse ^g und Reis ^g **** Schokopudding ^g	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{g,i,1,3,5} **** Seelachsfilet Knusperfilet mit Spinatfüllung an Dill- Senfsoße ^{a1,g,i} und Butterkartoffeln ^g **** Obst ⁷	Erbseneintopf ^{a1,i} mit einer Bockwurst ^{2,3,8} **** Gebäck ^{a1,f,g}	Brühe ⁱ mit Kräuterflädle ^{a1,c,g} **** Puten Rollbraten ⁱ mit Rahmsoße ^{a1,g,i} an Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Grießdessert ^g
Menü 2	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Gemüseschnitzel mit Bohngemüse Kartoffeln ^g **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} **** Apfelstrudel ^{a1,c} mit Vanillesoße ^{a1,g} **** Fruchtjoghurt ^g	Curryrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Gemüse- Schupfnudelpfanne ^{a1,i} auf Tomatenjus ^{a1,g,i} **** Obst ⁷	Brühe mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Gemüsestrudel ^{a1,i} an Süß-sauer Soße ^{i,n} , Karottengemüse ^g und Reis ^g **** Schokopudding ^g	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{g,i,1,3,5} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,i,j} mit und Butterkartoffeln ^g **** Obst ⁷	Erbseneintopf ^{a1,i} mit vegetarischer Wurst ^{a1,c} **** Gebäck ^{a1,f,g}	Brühe ⁱ mit Kräuterflädle ^{a1,c,g} **** Vegetarisches Gemüsesteak ^{a1,f} an Rahmsoße ^{a1,g,i} Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Grießdessert ^g

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 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 07621-977729