

Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 50 vom 11.12.2023 bis 17.12.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Bohnensalat ***** Tortellini ^{a1,c} mit Rindfleischfüllung, fruchtiger Tomatensoße ⁱ und geriebener Käse ⁹ **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{a1,g} **** Köttbullar ^c , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch, mit Rahmsauce ^{a1,g,i} Hörnchen ^{a1,c} Erbsen und Möhren ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Karottencreme- suppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Kohlroulade mit Kartoffelpüree **** Obst ⁷	Brühe ⁱ mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Chicken Nuggets ^{a1,8} an Süß-sauer Soße ^{i,n} , Broccoli ⁹ und Reis ⁹ **** Schokopudding ⁹	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,i,1,3,5} **** Seelachsfilet „Müllerin“ an Dill-Senfsoße ^{a1,g,i} und Butterkartoffeln ⁹ **** Obst ⁷	Erbseneintopf ^{a1,i} mit einer Kasslereinlage ^{2,3,8} **** Gebäck ^{a1,f,g}	Brühe ⁱ mit Kräuterflädle ^{a1,c,g} ***** Schweinerollbraten ⁱ mit Rahmsauce ^{a1,g,i} an Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Quarkdessert ⁹
Menü 2	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Bohnensalat ***** Tortellini ^{a1,c} mit Käsefüllung, fruchtiger Tomatensoße ⁱ und geriebener Käse ⁹ **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} *** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Karottencreme- suppe ^{a1,g,i} **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{i,1,3} **** Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffelpüree **** Obst ⁷	Brühe mit Buchstabennudeln ^{a1,c,i} **** Gemüse Nuggets ^{a1,i} an Süß-sauer Soße ^{i,n} , Broccoli ⁹ und Reis ⁹ **** Schokopudding ⁹	Blumenkohl- cremesuppe ^{a1,i,g} **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,i,1,3,5} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,i,j} und Butterkartoffeln ⁹ **** 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 Rahmsauce ^{a1,g,i} Mischgemüse ^{i,g} und Spätzle ^{a1,c,g} **** Quarkdessert ⁹

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 07621-9777729