



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 51 vom 16.12.2024 bis 22.12.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	4.Advent
Menü 1	Klare Brühe mit Suppenudeln ^{a1,c,i} **** Gulasch vom Schwein nach „Puszta Art“ ^{a1,g,i,9} mit Reis ⁹ und feine Bohnen ⁹ **** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Gurkensalat ^{1,3,5,j,g} **** Drellini ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{9,i} und Reibekäse ⁹ **** Götterspeise ²	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Frikadelle vom Rind und Schwein ^{a1,c,j} Mexicogemüse ⁹ und Bratkartoffeln **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette **** Schinken-KäseSpätzle mit Rahmsauce ⁹ Röstzwiebeln **** Früchtejoghurt ⁹	Zucchini rahmsuppe ^{a1,g} **** gebackenes Fischfilet an Rahmlauch ^{i,9} mit Petersilienkartoffeln ⁹ **** Obst ⁷	Linseneintopf mit Gemüse und Schnippelwurst **** Gebäck	Gemüsecremesuppe ^{1,i,g} **** Sauerbraten mit Blumenkohl Kartoffelpüree ⁹ **** Vanillepudding
Menü 2	Klare Brühe mit Suppenudeln ^{a1,c,i} **** Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit feine Bohnen ⁹ und Reis ⁹ **** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Gurkensalat ^{1,3,5,j,g} **** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Götterspeise ⁹	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Kohlrabimedallions ^{a1,c} mit Mexicogemüse ⁹ und Bratkartoffeln **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette **** Käsespätzle mit Rahmsauce ⁹ Röstzwiebeln **** Früchtejoghurt ⁹	Zucchini rahmsuppe ^{a1,g} **** Vegetarische Gemüsebällchen ^{a1,a3,c,f} an Rahmlauch mit Petersilienkartoffeln ⁹ **** Obst ⁹	Linseneintopf mit Gemüse und vege. Schnippelwurst ^{a1,c} **** Gebäck	Gemüsecremesuppe ^{a1,i,g} **** Sellerie-Medaillon mit Blumenkohl und Kartoffelpüree **** Vanillepudding

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
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Parantisse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfit **e)** Erdnüsse **f)** Sojabohnen **g)** Milch
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 9777729