

# Pflegeheim Markgräflerland Weil

## Speiseplan Mittagessen

Woche 04 vom 20.01.2025 bis 26.01.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Klare Brühe mit Eierflocken <sup>c,i</sup> **** Rahmgeschnetzeltes <sup>a1,i,g</sup> vom Schwein mit Hörnli und Fingermöhren <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing **** Spaghettig <sup>9</sup> mit Tomatensoße <sup>9</sup> und Reibekäse <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Rinderhacksteak <sup>a1,c,i</sup> Ratatouillegemüse und Kartoffeln <sup>a1,c,g</sup> **** Grießdessert <sup>7</sup>	Grießklößchensuppe **** Endiviensalat <sup>12</sup> mit Vinaigrette **** Putengulasch <sup>a1,i</sup> In Paprikasoße <sup>a1,i,g</sup> und Reis **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Tomatensuppe <sup>a1,i</sup> **** Wildlachsfilet <sup>a1,d,g,1</sup> mit Dillsoße <sup>a1,g</sup> Brokkoli und Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>a1,i</sup> **** Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Schweinebraten mit Champignonrahmsoße <sup>a1,g</sup> Spätzle <sup>a1,c</sup> und Blumenkohl <sup>9</sup> **** Quarkspeise
<b>Menü 2</b>	Gemüsebrühe mit Eierflocken <sup>c,i</sup> **** Blumenkohl - Käsemedaillon <sup>a,c,g,i,k</sup> mit Fingermöhren <sup>9</sup> und Hörnli **** Obst <sup>7</sup>	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing **** Spaghettig <sup>9</sup> mit Tomatensoße <sup>9</sup> und Reibekäse <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Gemüsefrikadelle <sup>a1,c,g</sup> mit Ratatouillegemüse <sup>9</sup> und Kartoffeln <sup>9</sup> **** Grießdessert <sup>7</sup>	Grießklößchensuppe <sup>a1,s,f,g,i,j</sup> **** Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>1,3,5</sup> **** Dampfnudeln <sup>a1,g</sup> und Vanillesoße <sup>9</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Tomatensuppe <sup>a1,i</sup> **** Brokkoli Gratin Kräuterschaum <sup>a,c,g,i,j</sup> Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüseintopf <sup>f</sup> mit Nudeln <sup>a,c</sup> **** Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Kartoffeltaschen <sup>a1,c</sup> mit Frischkäse <sup>9</sup> gefüllt und Blumenkohl <sup>9</sup> **** Quarkspeise

### 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) Geschwärtzt    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