



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 05 vom 27.01.2025 bis 02.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Broccolicremesuppe ^{a1,g,i} **** Bohnensalat ^{3,5} **** Spaghetti „Bolognaise“ ^{a1a1,i} mit Rindfleisch und Reibekäse ⁹ **** Schokopudding ⁹	Gemüsebrühe ⁱ mit Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen ***** Feine Bratwurst vom Schwein ⁸ mit Bratensauce ^{a1,i,g} Kartoffeln ⁹ und Sauerkraut ⁹ **** Obst ⁷	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{1,3,5} **** Putengulasch ^{a1,g,i} in Champignonrahmsauce und Reis ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} **** Schweinebraten mit Paprikasoße ^{a1,g} Hörnli ⁹ und Möhren ⁹ **** Obst ⁷	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Paniertes Fischfilet ^{a1,c} mit Remouladensoße ^{c,g,i} und Brokkoli und Salzkartoffeln ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Maultaschen ^{a1,c} in Brühe ⁱ mit Zwiebeln ⁹ abgeschmelzt, Kartoffelsalat ^{i,j} **** Vanillepudding ⁹	rote Bete Salat ⁱ **** Tafelspitz Bouillonkartoffeln ^{a1,c} und Meerrettichsauce **** Gebäck
Menü 2	Broccolicremesuppe ^{a1,g,i} **** Bohnensalat ^{i,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} mit Linsenbolognese ^{a1,i} Reibekäse **** Schokopudding ⁹	Gemüsebrühe ⁱ mit Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen **** Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut **** Obst ⁷	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{1,3,5} **** Gemüsenuggets ^{a1,c,i} an vegetarischer Champignonsoße ^{a1,i,g} und Reis ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g} **** Vegetarische Gemüseklöße ^{a1,g,i} vegetarische Jus ^{a1,9,1} Hörnli ^{a1,c} Möhren ⁹ **** Obst ⁷	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g,h,i} mit Vanille-Soße ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Vegetarische Maultaschen ^{a1,c} in Brühe mit Zwiebeln ⁹ abgeschmelzt, Kartoffelsalat ^{i,j} **** Vanillepudding ⁹	rote Bete Salat ^{c,f,g,i,j} ***** Gemüse-abgeschmelzt, Vollkornbratling ^{a1,c,i} Mit Bouillonkartoffeln **** Gebäck ^{1,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) 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
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
i) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfit **e)** Erdnüsse **f)** Sojabohnen **g)** Milch
j) Senf **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S.Beha 07621 – 97 77 29