

# Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

## Speiseplan Mittagessen



Woche 06 vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Minestrone <sup>i</sup> ***** Gurkensalat <sup>g,i,j,1,3,5</sup> **** Gnocchi <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>i</sup> Und geriebenem Käse ***** Obst <sup>7</sup>	Kürbiscremesuppe a1,g **** Chicken Nuggets <sup>a1,i,j,8</sup> an Süß-saurer Soße <sup>a1</sup> mit Karottengemüse <sup>9</sup> und Wedges ***** Götterspeise mit Vanillesoße	Geröstete Grießsuppe a1,i ***** Gebratene Frikadellenbällchen <sup>a1,c,j</sup> mit Reis und Mischgemüse Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Kraftbrühe mit Sternennudeln <sup>a1,c,g,i</sup> ***** Putenschnitzel Rahmsauce Petersilienkartoffeln <sup>9</sup> und Holzfäller Gemüse ***** Erdbeerpudding <sup>9</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,j</sup> ***** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette <sup>g,i,j,1,3,5</sup> ***** Seelachsfilet „ Müllerin“ <sup>a1</sup> an Dill- Senfsoße, und feinen Nudeln <sup>a1,c</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	**** Erbsen-Gemüse- Eintopf <sup>fa1,g,i</sup> mit Schnippelwurst <sup>2,3,8,12</sup> ***** Gebäck <sup>a1,c,g</sup>	Bouillon mit Eierflocken a1,c *****g Rinderschmorbraten <sup>a1,i,g</sup> , Broccoli <sup>9</sup> und Kartoffelpüree ***** Früchtequark <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Minestrone <sup>i</sup> ***** Gurkensalat <sup>g,i,j,1,3,5</sup> ***** Gnocchi <sup>a1,c</sup> an Tomatensoße <sup>i</sup> und geriebenem Käse <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Kürbiscremesuppe a1,g **** GemüseBällchen <sup>a1,c,g,i</sup> an Süß-Saurer-Soße <sup>a1</sup> mit Karottengemüse <sup>9</sup> und Wedges **** Götterspeise mit Vanillesoße <sup>9</sup>	Geröstete Grießsuppe a1,i ***** Gemüsesalat <sup>c,i</sup> ***** Kaiserschmarrn <sup>a1,c,g</sup> mit Apfelmus ***** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Kraftbrühe mit Sternennudeln <sup>a1,c,g,i</sup> ***** Schupfnudel – Gemüsepfanne <sup>a1,c,i</sup> Mit Rahmsauce ***** Erdbeerpudding <sup>9</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,j</sup> ***** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette <sup>g,i,j,1,3,5</sup> ***** Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>a1,c,g,i</sup> mit Nudeln <sup>a1,c</sup> und Tomatensugo <sup>i</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Erbsen-Gemüse-Eintopf mit Croutons <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> ***** Gebäck <sup>a1,c,g</sup>	Bouillon mit Eierflocken a1,c ***** Gefüllte Champignonstasche <sup>a1,c,g</sup> mit Broccoli <sup>9</sup> und Kartoffelpüree **** Früchtequark <sup>9</sup>

### 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    **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 - 9777729