

## Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 32 vom 05.08.2024 bis 11.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Köttbullar <sup>c</sup> , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch mit Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> und Hörnchen <sup>a1,c</sup> und Sommergemüse **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Putenschnitzel mit Paprikarahmsauce <sup>9</sup> , Kartoffeln <sup>9</sup> Mexicogemüse <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Endiviensalat mit Kräutervinaigrette <sup>i,1,3</sup> **** Tortellini <sup>a1,c</sup> mit Rindfleischfüllung, fruchtiger Tomatensoße <sup>i</sup> und geriebener Käse <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Brühe <sup>i</sup> mit Buchstabennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Chicken Nuggets <sup>a1,8</sup> an Süß-sauer Soße <sup>i,n</sup> , Karottengemüse <sup>9</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Blumenkohl- cremesuppe <sup>a1,i,g</sup> **** Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>9,j,1,3,5</sup> **** Seelachsfilet „Müllerin“ an Dill-Senfsoße <sup>a1,g,j</sup> und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Erbseneintopf <sup>a1,i</sup> mit einer Bockwurst <sup>2,3,8</sup> **** Gebäck	Brühe <sup>i</sup> mit Kräuterflädle <sup>a1,c,g</sup> **** Hirtenrolle (Hackfleisch mit Frischkäsefüllung) an Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> Holzfällergemüse und Bratkartoffeln **** Panna Cotta <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Kaiserschmarrn <sup>a1,c</sup> mit Apfelkompott **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> *** Falaffelgulasch <sup>f</sup> an Paprikarahmsoße <sup>9</sup> Kartoffeln <sup>9</sup> , Mexicogemüse <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Karottencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Endiviensalat mit Kräutervinaigrette <sup>i,1,3</sup> **** Gemüse- Schupfnudelpfanne <sup>a1,i</sup> auf Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Brühe mit Buchstabennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Frühlingsrolle <sup>a1,i</sup> an Süß-sauer Soße <sup>i,n</sup> , Karottengemüse <sup>9</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Blumenkohl- cremesuppe <sup>a1,i,g</sup> **** Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>9,j,1,3,5</sup> **** Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>a1,i,j</sup> und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Erbseneintopf <sup>a1,i</sup> mit vegetarischer Wurst <sup>a1,c</sup> **** Gebäck	Brühe <sup>i</sup> mit Kräuterflädle <sup>a1,c,g</sup> **** Ruccola-Süßkartoffel- Schnitte <sup>a1,c,g</sup> an Rahmsoße <sup>a1,g,i</sup> Holzfällergemüse und Bratkartoffeln **** Panna Cotta <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 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 07621-977729