

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 33 vom 12.08.2024 bis 18.08.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} **** Geschnetzeltes vom Schwein nach „Puszta Art“ ^{a1,g,i,9} mit Reis ⁹ und Blumenkohl ⁹ **** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Endiviensalat ^{1,3,5,c,g} **** Pasta ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{9,j} und Reibekäse ⁹ **** Obst ⁷	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Frikadelle vom Rind und Schwein ^{a1,c,j} Ratatouillegemüse und Kartoffeln ⁹ **** Götterspeiße ¹	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5,j} **** Ungarisches Rindergulasch ^{a1,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Obst ⁷	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g} **** Gedämpftes Seelachsfilet an Lauch-Rahmgemüse ^{a1,d,g,i} und Petersilienkartoffeln ⁹ **** Fruchtjoghurt ⁹	Schäufele mit Kartoffelsalat ^{1,3,5,j} **** Gebäck	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Kalbsbraten ^{a1,i} mit Spätzle ^{a1,c} und Rosenkohl ⁹ **** Vanillepudding
Menü 2	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} **** Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit Blumenkohl ⁹ und Reis ⁹ **** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{a1,g} **** Endiviensalat ^{1,3,5,c,g} **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Obst ⁷	Broccolirahmsuppe ^{a1,g} **** Kohlrabimedallions ^{a1,c} mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln ⁹ **** Götterspeiße ¹	Grießklößchensuppe ^{a1,c} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Tofupätzchen ^{a1,f} mit Rahmchampignons ⁹ und Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Obst ⁷	Zucchinirahmsuppe ^{a1,g} **** Vegetarische Bällchen ^{a1,a3,c,f} mit Lauch-Rahmgemüse ^{a1,g} Petersilienkartoffeln ⁹ **** Fruchtjoghurt ⁹	Gemüsefrikadelle ^j mit Kartoffelsalat ^{1,3,5,j} **** Gebäck	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Kartoffeltaschen mit Frischkäse ⁹ gefüllt und Rosenkohl ⁹ **** 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 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