

## Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 34 vom 19.08.2024 bis 25.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,j</sup> ***** Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Spaghetti <sup>a1</sup> Bolognese <sup>i</sup> vom Rind mit geriebenem Käse <sup>g,12</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Brühe mit Eierflocken <sup>i,c</sup> ***** Rahmgeschnetzeltes <sup>a1,c,g,i</sup> von der Pute mit Bandnudeln <sup>a1,c</sup> , Erbsen-Karotten- Gemüse ***** Obst <sup>7</sup>	Tomatencremesuppe <sup>i,g</sup> ***** Grüner Salat mit Joghurdressing <sup>i,1,4</sup> ***** Currywurst <sup>j,2,3,8</sup> vom Schwein mit milder Currysoße <sup>i,j</sup> und Kartoffelspalten ***** Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Gemüsebrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,g</sup> ***** Putenrollbraten mit Jus <sup>i</sup> Rahmkohlrabi <sup>g</sup> und Reis ***** Obst <sup>7</sup>	Kräuterrahmsuppe ***** Gebackenes Fischfilet <sup>a1,d</sup> mit Remoulade <sup>a1,c,j,1,9</sup> und Kartoffelsalat <sup>1,4,j</sup> ***** Früchtequark <sup>g</sup>	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Kasselerwürfel <sup>2,3,8</sup> ***** Frisches Obst	Brühe mit Backerbsen <sup>a1,g</sup> ***** Kalbsragout an feiner Weissweinsauce mit Butterkartoffeln <sup>g</sup> und Rahmgemüse <sup>g</sup> ***** Rote Grütze <sup>g,1</sup>
<b>Menü 2</b>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,j</sup> ***** Gurkensalat <sup>1,4,j</sup> ***** Marillenknödel <sup>a1</sup> mit Vanillesoße <sup>g,1</sup> ***** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Brühe mit Eierflocken <sup>i,c</sup> ***** Vegetarischer Bratling an Rahmsauce <sup>i</sup> Bandnudeln <sup>a1,c</sup> , Erbsen-Karotten Gemüse ***** Frisches Obst <sup>7</sup>	Tomatencremesuppe <sup>i,g</sup> ***** Grüner Salat mit Joghurdressing <sup>i,1,4</sup> ***** Gefüllte Zucchini <sup>g</sup> an milde Currysauce <sup>i,j</sup> mit Kartoffelspalten ***** Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Gemüsebrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,g</sup> ***** gefüllte Champignonstasche mit Reis und Rahmkohlrabi <sup>g</sup> ***** Frisches Obst <sup>7</sup>	Kräuterrahmsuppe ***** Gemüsenuggets mit Remoulade <sup>a1,c,j,1,9</sup> und Kartoffelsalat <sup>1,4,j</sup> ***** Früchtequark <sup>g</sup>	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Croutons <sup>a1</sup> ***** Frisches Obst	Brühe mit Backerbsen <sup>a1,g</sup> ***** Rührei <sup>c,g</sup> mit Rahmgemüse <sup>a1,c,g,i</sup> und Butterkartoffeln ***** Rote Grütze <sup>g,1</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) 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) Gluten haltige 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 = Cashewnüsse, h5 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Makadamianüsse)    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 07621-977729