

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 48 vom 25.11.2024 bis 01.12.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	1.Advent
Menü 1	Klare Brühe mit Sternchennudeln ^{a1,c,i} **** Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsosse ^{a1,g} mit Erbsen und Reis **** Fruchtojoghurt ⁹	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{i,j,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} Amatriciana (Tomaten-Speck-Sauce) mit geriebenem Käse **** Obst ⁷	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Feuerspieß mit Rahmsoße ^{a1,i} Spätzle ^{9,a1} und Blumenkohl ^{a1,g} **** Rote Grütze ^{g2}	Kartoffelsuppe ^{1,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln **** Erdbeerquark ⁹	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Fischstäbchen ^{a1,c} mit Zitronenspalte Kartoffelsalat ^{i,1,3,5} und Remouladensoße ^{1,c,j} **** Obst ⁷	Geflügel-Nudeleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ⁱ **** Vanillepudding	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Szegediner Krautgulasch mit Salzkartoffeln **** Gebäck
Menü 2	Klare Brühe mit Sternchennudeln ^{a1,c,i} **** Vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} mit Erbsen ⁹ und Reis ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{i,j,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} Pomodoro (Tomaten-Sauce) mit geriebenem Käse **** Obst	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Gemüselaibchen ^{a1,c,g} mit Rahmsoße ^{a1,i} Spätzle ^{a1,g} und Blumenkohl ^{a1,g} **** Rote Grütze ^{2g}	Kartoffelsuppe ^{1,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Strudel ^{a1,g,i} mit Gemüsefüllung ^{a1,i} mit Champignonragout ⁱ Bratkartoffeln **** Erdbeerquark ⁹	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Kürbis-Steckrübenfrikadelle ^{a1,c,g,i,k} und Kartoffelsalat **** Obst	Nudeleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ⁱ und Grießklößchen ^{a1,c} **** Vanillepudding	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Vegetarische Medaillon ^{a1,c,g,i} und Gemüse und Salzkartoffeln **** Gebäck

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: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 07621-977729