



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 1 vom 03.01.2022 bis 09.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Hi. 3 Könige	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Pilzcremesuppe ^{a1,g} ***** Frikadellen ^{a1,c} an Zwiebelsauce ^{a1} mit Bratkartoffeln ^g und Grünen Bohnen ^g ***** Obst	Eierflockensuppe ^c ***** Krautsalat ***** Hähnchenpiccata mit Spaghetti und Tomatensoße ***** ----- Schokopudding ^{a1}	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g} ***** Rindergulasch ^{a,f,i,j} mit Nudeln ^{a1} und Kohlrabi ^g ***** Obst	Zucchini-cremesuppe ^{a1,g} ***** Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing ***** Putengeschnetzeltes ^{a1,c,g,i} in Honig-Senfsoße ^{a1,i} mit Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	Fleischbrühe mit Tomatenklößchen ^{a1} ***** Gratiniertes Fischfilet ^d Kräutersoße ^{a1,g} Nudeln ^{a1,c} und Broccoligemüse ^g ***** Obst	Gemüseintopf mit Rindfleisch ***** Karamell-Pudding ^g	Kraftbrühe mit Eierstich ^{c,g} ***** Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ***** Kuchen ^{a1,c}
Menü 2	Pilzcremesuppe ^{a1,g} ***** Gemüsebratling ^{a1,c,i} auf Ratatouille ^g ***** Obst	Eierflockensuppe ^c ***** Krautsalat ^{a1} ***** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} auf Vanillesoße ^{c,g} ***** Schokopudding ^{a1}	Pastinakenrahmsuppe ^{a1,g} ***** Tofu-Bällchen in Tomatensauce und mit Nudeln ^{a1} ***** Obst	Zucchini-cremesuppe ^{a1,g} ***** Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing ***** Champignon Blätterteig- Tasche ^{a1,c,i,j} auf Sahnesoße ^{a1,g} mit Reis ***** Fruchtojoghurt ^g	Gemüsebrühe mit Tomatenklößchen ^{a1,c,f,g,i,j} ***** Falafelbällchen ^{a1,i,c} vegetarische Soße ^{a1,g,i} Nudeln ^{a1,c} und Broccoli ^g ***** Obst	Gemüseintopf mit Griesklößchen ***** Karamell-Pudding ^g	Kraftbrühe mit Eierstich ^{c,g} ***** Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut ***** Kuchen ^{a1,c}

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 07621-977729