

Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 15 vom 08.04.2024 bis 14.04.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe ⁱ mit Einlage **** Gurkensalat **** Makkaroni ^{a1,c} Boscaiola mit Schinken ^{2,3,8,12} und Pilzen in Tomatensauce **** Obstquark ^g	Karottencremesuppe ^{g,i} ***** Hähnchenbrust mit Bandnudeln ^{a1,c} an Rahmsoße ^{g,i} Buntem Gemüse **** Schokopudding ^g	Brokkolirahmsuppe ^{g,i} ***** Frikadelle vom Rind und Schwein ^{a1,c,j} ZucchiniGemüse und Kartoffeln **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Ungarisches Rindergulasch ^{a1,i} mit Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Fruchtjoghurt ^g	Zucchini-cremesuppe ^{g,i} ***** Gedämpftes Hokifilet auf Gemüsestreifen ^{a1,d,i} Kräutersoße ^{a1,g} und Petersilienkartoffeln **** Obst ⁷	Linseneintopf ^f mit Wienerle ^{2,3,12} **** Gebäck ^{a1,c}	Kürbiscremesuppe ^{g,i} ***** Cordon bleu vom der Pute ^{g,28} Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelkroketten **** Puddingstrudel
Menü 2	Klare Brühe ⁱ mit Einlage ***** Gurkensalat **** Makkaronia ^{1,c} mit Tomaten-Basilikum- Sauce **** Obstquark ^g	Karottencremesuppe ^{g,i} ***** Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g und Apfelkompott **** Schokopudding ^g	Brokkolirahmsuppe ^{g,i} ***** Kohlrabimedallions ^{a1,c} mit ZucchiniGemüse und Kartoffeln **** Obst ⁷	Grießklößchensuppe ^{a1,c,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Tofuragout ^{a1,f} mit Champignons und Spiralnudeln ^{a1,c,g} **** Fruchtjoghurt ^g	Zucchini-cremesuppe ^{i,g} ***** vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} an Kräuterschaum ^{a1,g} Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln **** Obst ⁷	Linseneintopf ^f mit vege. Wienerle ^{a1,c,i} **** Gebäck ^{a1,c}	Kürbiscremesuppe ^{g,i} ***** Kürbis-Rösti ^{a1,c} mit Rahmsauce ^g und Blumenkohl **** Puddingstrudel

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
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Parantisse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfid **e)** Erdnüsse **f)** Sojabohnen **g)** Milch
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621-977729