



# Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

## Speiseplan Mittagessen

Woche 18 vom 03.05.2021 bis 09.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Spargelrahmsuppe a1,c,f,g,i,j **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsoße i,j,l,1,3,5 **** Tortellini <sup>a1,g,i</sup> Kräuter- Tomatensoße <sup>a1,g,i</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Steckrübencremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Schweinegeschnetzeltes <sup>a1,g,i,j</sup> in Puztasoße <sup>a1,i</sup> mit Kartoffeln <sup>g</sup> und Sommergemüse <sup>g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>a,f,g,i,j</sup> **** Gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing <sup>i,j,g,1,3,5</sup> **** Ragout Fin von der Pute mit Champignons und Spargel <sup>a1,g,i,j</sup> , Reis, **** Zwetschgenkompott	Lauchcremesuppe <sup>a,c,f,g,i,j</sup> **** Pikanter Bohnensalat <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Köttbular <sup>a1,c,g,i</sup> mit Hörnli <sup>a1,c</sup> Preisselbeeren und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Tomatencremesuppe a1,f,g,i,j **** Gebackene Fischfilet <sup>a1,d,c</sup> mit Dampfkartoffeln und Broccoligemüse <sup>g</sup> **** Quark <sup>g</sup> mit Früchten	Bunter Gemüsesalat <sup>1,3,5,i,j,l</sup> **** Schweinesteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup> Kartoffelkroketten <sup>a1</sup> **** Erdbeerpudding <sup>a1,a2,a3,a4</sup> c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Nudelsuppe a1,c,f,g,i,j **** Kalbsbraten mit Rahmsauce <sup>a1,i,g,j</sup> Serviettenknödel <sup>a1,c,g</sup> und Blumenkohl <sup>a1,g</sup> **** Zitronenmousse <sup>g,1</sup>
<b>Menü 2</b>	Spargelrahmsuppe a1,c,f,g,i,j **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsoße i,j,l,1,3,5 **** Vegetarisches Tortellini mit Käse gefüllt <sup>a1,g,i</sup> Tomatensoße <sup>a1,i</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Steckrübencremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Gemüsefrikadelle <sup>a1,c,g,i</sup> mit Kartoffeln <sup>g</sup> und Sommergemüse <sup>g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>c,f,g,i,j</sup> **** Gemischter Blattsalat mit Joghurt dressing <sup>i,j,g,1,3,5</sup> **** Vegetarische Frühlingsrolle an Süß- Saurer-Soße <sup>a1,i,g</sup> und Reis **** Zwetschgenkompott	Lauchcremesuppe <sup>a,c,f,g,i</sup> **** Pikanter Bohnensalat <sup>i,j,l,1,3,5</sup> **** Quarkauflauf <sup>g</sup> mit Früchten und Vanillesoße <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g,</sup> h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8 **** Obst <sup>7</sup>	Tomatencremesuppe a1,c,f,g,i,j **** Eblypfanne <sup>a</sup> mit Gemüse auf einer Currysoße <sup>a1,g,i</sup> **** Quark <sup>g</sup> mit Früchten	Bunter Gemüsesalat <sup>1,3,5,i,j,l</sup> **** Hausgemachte Vegetarische Gulaschsuppe <sup>a,c,2,3,4,8</sup> **** Erdbeerpudding <sup>a1,a2,a3,a4</sup> c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Nudelsuppe a1,c,f,g,i,j **** Gemüse- Knusperbagerl <sup>a1,i,g</sup> mit Serviettenknödel <sup>a1,c,g</sup> und Blumenkohl <sup>a1,g</sup> **** Zitronenmousse <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) 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 = Paranüsse, 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 – 97 77 29