

Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 19 vom 06.05.2024 bis 12.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} Badischer Karottensalat ^{1,3,5} Spaghetti „ Bolognaise“ ⁴ vom Rind mit geriebenem Käse ⁹ Fruchtojoghurt ⁹	Brühe mit Eierflocken ^{i,c} Rahmgescnetzeltes ^{c,g,i} vom Schwein mit Reis und Bunten Karotten ⁹ Obst ⁷	Lauchrahmsuppe ⁹ Grüner Salat mit Joghurdressing ^{9,i,j,1,3,5} Currywurst ^{2,3,8} vom Schwein mit milder Curry- Ketchupsoße ⁹ und Wedges Vanillepudding ⁹	Gemüsebrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,g} Putenbraten ^{a1,9} mit Jus ¹ Spargelcremegemüse ^{a1,9} und Petersilienkartoffeln Obst ⁷	Kräuterrahmsuppe ^{a1,9} Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{9,i,j,1,3,5} Schlemmerfilet „Bordelaise“ ^{a1,d} auf einer Bechamelsonsoße ^{a1,9} mit Salzkartoffeln ⁹ Früchtequark ⁹	Maultaschen ^{a1,c,i} Brühe ¹ mit Zwiebeln ⁹ abgeschmelzt und Kartoffelsalat ^{i,j,1,3,5} Kuchen ^{a1}	Brühe mit Backerbsen ^{a1,g} Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ⁹ Rote Grütze ^{9,1}
Menü 2	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} Badischer Karottensalat ^{1,3,5} Apfelstrudel ^{a1} und Vanillesoße ⁹ Fruchtojoghurt ⁹	Brühe mit Eierflocken ^{i,c} Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Jus ¹ , dazu bunte Karotten und Reis Obst ⁷	Lauchrahmsuppe ^{9,i} Grüner Salat mit Joghurdressing ^{9,i,j,1,3,5} Selleriemedaillons ^{a1,c,g} an Kräuterjus ^{a1,i} mit Wedges Vanillepudding ⁹	Gemüsebrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,g} Vegetarischer Bratling ^{a1,c,g,i} mit Spargelcremegemüse ⁹ und Petersilienkartoffeln Obst ⁷	Kräuterrahmsuppe ^{a1,9} Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{9,i,j,1,3,5} Gemüselasagne ^{a1,c} auf Tomatensoße Früchtequark ⁹	vegetarische Maultaschen ^{a1,i,c,i} in Brühe ¹ mit Zwiebeln ⁹ abgeschmelzt, Kartoffelsalat ^{i,j,1,3,5} Kuchen ^{a1}	Brühe mit Backerbsen ^{a1,g} Schupfnudel- Sauerkrautpfanne Rote Grütze ^{9,1}

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 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

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 977729