



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 19 vom 10.05.2021 bis 16.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} **** Bunter Blattsalat mit Honig-Senf dressing ^{j,n,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} „Bolognaise“ vom Rind mit Reibekäse ⁹ **** Früchtequark ⁹	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Bratwurst ^{i,j,8} mit Zwiebelsoße ^{a1,i} Rahmkartoffeln ⁹ und Selleriegemüse ^{a1,g,i} **** Obst	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,c,g} **** Rote Beetesalat ^{c,g,i,j,1,3,5} **** Frikadellen vom Rind ^{a1,a3,c,f,g,i,j} und Schwein mit Pusztasoße ^{a1,i,9} und Reis ⁹ **** Schokopudding ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g} h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Puten-geschnetzeltes ^{a1,g} mit Spirelli ^{a1,c,g} und Karottengemüse ⁹ **** Obst ⁷	Klare Brühe ^{a3,c,f,g,i,j} mit Sternchen ^{a1,c} **** Eisbergsalat an Joghurt dressing ^{c,g,j,n,1,3,5} **** Schlemmerfilet Bordelaise ^{a1,d} an Zitronensoße ^{a1,g} und Kartoffeln ⁹ **** Götterspeise mit Vanillesoße ^{1,9}	Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelstock **** Pfirsichkompott	Eierstichsuppe ^{a,c,f,g,i,j} **** Rindergulasch ^{a1,i} mit Spätzle ^{a1,c,g} und Blumenkohl a la creme ^{a1,g} **** Frische Erdbeeren
Menü 2	Kohlrabicremesuppe ^{a1,g,i} **** Bunter Blattsalat mit Honig-Senf dressing ^{i,n,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} mit einer Fruchtigen Tomatensoße ¹ und Reibekäse ⁹ **** Früchtequark ⁹	Kräuterrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Süßer Grießauflauf ^{a1,c,g} mit Vanillesoße **** Obst	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,c,g} **** Rote Beetesalat ^{i,j,n,1,3,5} **** Grüne Klöße ^{a1,g,c,i} an Kräutersoße ^{a1,g} und Reis ⁹ **** Schokopudding ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g} h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Vegetarisches Geschnetzeltes ^{a1,a4,c,g} Spirelli ^{a1,c,g} und Karottengemüse ⁹ **** Obst ⁷	Klare Brühe mit Sternchen ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat an Joghurt dressing ^{c,g,j,n,1,3,5} **** Karotten-Kürbiskern-Rösti auf Ratatouille-Gemüse **** Götterspeise mit Vanillesoße ^{1,9}	Gemüselasagne ^{a1,c,i} mit Tomatensoße ^{a1,i} **** Pfirsichkompott	Eierstichsuppe ^{a,c,f,g,i,j} **** Linsenplätzchen mit Spätzle ^{a1,c,g} und Blumenkohl a la Creme ^{a1,g} **** Frische Erdbeeren

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 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfit **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