



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 2 vom 10.01.2022 bis 16.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gemüserahmsuppe ^{a1,g,i} **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing ***** Currygeschnetzeltes ^{a1,g} mit Reis **** Früchtequark ^g	Tomatensuppe ^{a1,g,i,j} **** Kottbular mit Rahmsoße ^{a1,i,g} und Hörnli ^{a1,c} **** Obst	Eierflockensuppe ^{a1,c,g,i} **** Bratwurst ^{i,j,8} mit Senf- Zwiebelsoße ^{a1,i,j} Kartoffeln und Bayrisch- Kraut **** Froop ^g	Steckrübensuppe ^{a1,g} ----- Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,3,i,j} **** Schinkennudeln ^{a1,c,3,8,g} mit Ei **** Erdbeerpudding ^g	Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,g,i} **** Panniertes Fischfilet mit Remouladensoße und Salzkartoffeln ^g Rahmgemüse ^{i,g} **** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} ^{ja,c,f,g,i,j} **** Gebratener Kablstafelspitz ^{a1,i} mit Karottenduo ^g und Herzoginkartoffeln ^{g,c} **** Mandarinen Käsekuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,f,g,i,j} **** Gem. Salat mit Vinaigrette ^{1,3,i,j} **** Rahmschnitzel ^{a1,g,i} mit Spätzle ^{a1,g} **** Schokomousse ^g
Menü 2	Gemüserahmsuppe ^{a1,g,i} **** Gem. Blattsalat mit Balsamicodressing **** Gemüsegeschnetzeltes ^{a1,g} mit Tofu und Reis **** Früchtequark ^g	Tomatensuppe ^{a1,g,i} **** Falaffel mit vegetarischer Rahmsoße ^{a1,c,i} und Hörnli ^{a1,c} **** Obst	Eierflockensuppe ^{a1,c,g,i} **** Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus **** Froop ^g	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} ----- Endiviensalat mit Knoblauchdressing ^{1,3,i,j} **** Vegetarische Lasagne ^{a1,c,i} **** Erdbeerpudding ^g ****	Gemüsekraftbrühe ⁱ mit Flädle ^{a1,c,g,i} **** Gemüseklöße mit Kräutersoße ^{i,g} Salzkartoffeln und Rahmgemüse ^{i,g} **** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,i,g} **** Gemüseteller mit Herzoginkartoffeln **** Mandarinen- Käsekuchen ^{a1,c,g}	Kraftbrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,f,g,i,j} **** Gem. Salat mit Vinaigrette ^{1,3,i,j} **** Waldpilzragout ^{a1,g,i} mit Spätzle ^{a1,g} **** Schokomousse ^g

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 Tel.:07622/977729