



Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

Speiseplan Mittagessen

Woche 25 vom 20.06.2022 bis 26.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Endiviensalat mit Essig- Öl-Dressing ^{1,4} ***** Frikadellen ^{a1,i} mit Kartoffelsalat ^{1,4} ***** Quarkspeise ^g	Bouillon mit Eierflocken ^{c,g,i} **** Hähnchennuggets ^{8,a1} auf Currysoße ^g mit Mexico-Gemüse und Bratkartoffeln ***** Obst ⁷	Kohlrabi-Cremesuppe ^{g,i} ***** Grüner Salat mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Gnocchi ^{15,a1} mit Tomaten- Basilikum-Sauce ***** Fruchtjoghurt ^g	Spargelrahmsuppe ^{a1,g} ***** Kalbsbraten auf einer Waldpilzsoße ^{a1,i,g} mit Spätzle ^{a1,c} und Blumenkohl Vanille-Pudding ^{1,g}	Gemüsebrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,g} ***** Endiviensalat mit Kräutervinaigrette ^{1,4} ***** Seelachs „Müllerin“ ^{a1,d,g} mit Zitronen-Buttersoße ^{a1,g} und Salzkartoffeln ***** Karamelpudding ^g	Kartoffel-Gemüse- Eintopf ⁱ mit Wienerle ^{2,3,8,15} ***** Obst ⁷	Flädlesuppe ^{a1,c,i} ***** Kohlroulade ^{a1} mit Kartoffelpüree ^{a1,c} ***** Zitronen-Mousse ^{g,1}
Menü 2	Gemüsecremesuppe ^{g,i} ***** Endiviensalat mit Essig- Öl-Dressing ^{1,4} ***** Gemüsefrikadelle ^{a1,i} mit Kartoffelsalat ^{1,4} ***** Quarkspeise ^g	Bouillon mit Eierflocken ^{c,g,i} **** Gemüsennuggets ^{a1,a3,g} auf Currysoße ^g mit Mexico-Gemüse und Bratkartoffeln ***** Obst ⁷	Kohlrabi-cremesuppe ^{g,i} ***** Grüner Salat mit Joghurdressing ^{1,4,g} ***** Pfannkuchen ^{a1,g,c} mit Apfelfüllung und Vanillesoße ^{1,g} ***** Fruchtjoghurt ^g	Spargelrahmsuppe ^{a1,g} ***** Tofu Bällchen ^{a1,a3,c,f,i} an Waldpilzsauc ^{i,g} mit Spätzle ^{a1,c} und Blumenkohl ***** Vanille-Pudding ^{1,g}	Gemüsebrühe mit Grießklößchen ^{a,c,g} ***** Endiviensalat mit Kräutervinaigrette ^{1,4} ***** Gefüllte Zucchini ^{2,g} auf einer Buttersauce ^g mit Salzkartoffeln ***** Karamelpudding ^g	Kartoffel-Gemüse- Eintopf ⁱ mit Vegetarischer Wurst ^{c,1} ***** Obst ⁷	Flädlesuppe ^{a1,c,i} ***** Kartoffeltasche mit Frischkäse ^g gefüllt, auf Gemüseragout ***** Zitronen-Mousse ^{g,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) 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
 Änderungen vorbehalten