



# Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

## Speiseplan Mittagessen

Woche 26 vom 27.06.2022 bis 03.07.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Pfungstsonntag
<b>Menü 1</b>	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen <sup>i</sup> **** Gurkensalat <sup>g,i,1,4</sup> **** Tortellini <sup>a1,c,g,i</sup> mit Rindfleischfüllung, Tomatensoße und geriebenem Käse <sup>1,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>g,i</sup> **** Hähnchenbrüstchen an Estragonrahmsoße <sup>a1,i,g</sup> mit Salzkartoffeln und Ratatouillegemüse **** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Kartoffelrahmsuppe <sup>g,i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Balsamico-Dressing <sup>i,1,3,5</sup> **** Nudelauf <sup>a1,c,i,g</sup> mit Gemüse und Kräuterrahmsoße <sup>a1,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Kraftbrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,i</sup> **** Rahmgulasch vom Schwein, Erbsen <sup>g</sup> und Teigwaren <sup>a1,c</sup> **** Waldmeisterpudding <sup>1</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	Kräutercremesuppe <sup>g,i</sup> **** Sautiertes Seelachsfilet <sup>a1,g</sup> auf Dillsosse <sup>a1,g</sup> mit Salzkartoffeln und Brokkoli **** Obst	Bunter Frühlingssalat <sup>1,3,5</sup> **** Erbseneintopf mit Krakauer <sup>a1,i,j,f</sup> **** Quarkspeise <sup>g</sup>	Nudelsuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Glacierter Schweinerücken <sup>g,i</sup> mit Herzoginkartoffeln <sup>a1,g</sup> und Sommergemüse **** Panna Cotta <sup>g</sup>
<b>Menü 2</b>	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen <sup>i</sup> **** Gurkensalat <sup>g,i,1,4</sup> **** Canneloni mit Spinat-Ricotta-Füllung <sup>a1,c,g</sup> auf Tomatensauce mit Käse gratiniert <sup>1,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Kürbiscremesuppe <sup>g,i</sup> **** Gemüseklößchen mit Salzkartoffeln und Ratatouillegemüse **** Fruchtojoghurt <sup>g</sup>	Kartoffelrahmsuppe <sup>g,i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Balsamico-Dressing <sup>i</sup> **** Quarkkeulchen <sup>a1,g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup> und Kompott <sup>2,3</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Kraftbrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,i</sup> **** Vegetarische Schnitzel mit Erbsen, Hörnli <sup>a1,c</sup> **** Waldmeisterpudding <sup>g</sup> mit Vanillesoße <sup>g</sup>	Kräutercremesuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Gemüseragout <sup>a1,i,g</sup> mit Salzkartoffeln **** Obst	Bunter Frühlingssalat <sup>1,3,5</sup> **** Erbseneintopf mit Gemüse <sup>a1,i,j,f</sup> **** Quarkspeise <sup>g</sup>	Nudelsuppe <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Gemüsetaler <sup>a1,c,f,g,h,i,k</sup> auf vegetarischer Jus <sup>a</sup> mit Herzoginkartoffeln <sup>a1,g</sup> und Sommergemüse **** Panna Cotta <sup>g</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) 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)  
**i)** Lupinen      **m)** Weichtiere      **n)** Schwefeldioxid und Sulfit      **e)** Erdnüsse      **f)** Sojabohnen      **g)** Milch  
**j)** Sellerie      **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost  
 Änderungen vorbehalten