



# Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein

## Speiseplan Mittagessen

Woche 27 vom 04.07.2022 bis 10.07.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Eierflockensuppe <sup>c,i</sup> **** Blattsalat mit Vinaigrette <sup>j,1,4</sup> **** Käsespätzle <sup>a1,c,g</sup> mit Zwiebelschmelze **** Zitronenmousse <sup>g</sup>	Karottencremesuppe <sup>g,i</sup> **** Rahmgescchnetzeltes vom Schwein <sup>a1,g,i</sup> mit Kartoffeln und Mischgemüse **** Obst <sup>7</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>i</sup> **** Endiviensalat <sup>j,1,4</sup> **** Bratwurst mit Zwiebelsauce <sup>i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> **** Schokopudding mit Sahne <sup>g</sup>	Lauchcremesuppe <sup>g,i</sup> **** Hähnchenbrust auf Gemüsenudeln <sup>a1,i</sup> mit Tomatensauce **** Obst	Tomatencremesuppe <sup>g,i</sup> **** Blattsalat in Honig-Senfauce <sup>1,4,j</sup> **** Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße <sup>a1,c,d</sup> 1,2,3,9 **** Vanillequark <sup>g</sup>	Bunter Gemüseintopf mit Fleischbällchen **** Panna Cotta <sup>g</sup>	Bouillon mit Grießklößchen <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Rote-Beete-Salat **** Rindfleisch an Meerrettichsauce <sup>a1,g,5,2</sup> mit Bouillonkartoffeln <sup>i</sup> **** Grießpudding <sup>h1,g</sup>
<b>Menü 2</b>	Eierflockensuppe <sup>c,i</sup> **** Blattsalat mit Vinaigrette <sup>j,1,4</sup> **** Käsespätzle <sup>a1,c,g</sup> mit Zwiebelschmelze **** Zitronenmousse <sup>g</sup>	Karottencremesuppe <sup>g,i</sup> **** Gemüsefrikadelle <sup>a1,c,g,i</sup> mit Kartoffeln und Mischgemüse **** Obst <sup>7</sup>	Klare Gemüsesuppe <sup>i</sup> **** Endiviensalat <sup>j,1,4</sup> **** Dampfnudeln mit Vanillesoße <sup>a1,c,g</sup> **** Schokopudding mit Sahne <sup>g</sup>	Lauchcremesuppe <sup>g,i</sup> **** Vegetarischer Bratling auf Gemüsenudeln <sup>a1,c,i</sup> mit Tomatensauce **** Obst	Tomatencremesuppe <sup>g,i</sup> **** Blattsalat in Honig-Senfauce <sup>1,4,j</sup> **** Perlgraupenrisotto mit Grillgemüse auf Tomatencouli <sup>a1,g,i</sup> **** Vanillequark <sup>g</sup>	Gemüseintopf mit vegetarischen Klößen <sup>c,2,3,4,8</sup> **** Panna Cotta <sup>g</sup>	Bouillon mit Grießklößchen <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> **** Rote-Beete-Salat **** Pikantes Gemüse ragout mit Kartoffeln **** Grießpudding <sup>a1,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      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!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 97729