

Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 35 vom 26.08.2024 bis 01.09.2024

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------|---|---|---|--|---|---|--|
| Menü 1 | <p>Eierlockensuppe^{i,c} ****</p> <p>Ripsteak smoky Barbecuesauce^{3,a1,a3,j} vom Schwein Bratkartoffeln feine Bohnen ****</p> <p>Fruchtjoghurt⁹</p> | <p>Erbsencremesuppe^{a1,g,i} ****</p> <p>Blattsalat mit Essig-Öl Dressing^{n,j,1,3,5} ****</p> <p>Pasta^{9,a1} mit einer Sahne-Käsesoße^{a1,g} ****</p> <p>Obst⁷</p> | <p>Graupensuppe^{a1,i} ****</p> <p>Hähnchenbrüsten^{a1} mit Pilz- Rahmsoße^{a1,i,g} Karottengemüse⁹ und Reis⁹ ****</p> <p>Quarkspeise⁹</p> | <p>Blumenkohlrahmsuppe^{a1,g,i} ****</p> <p>Eisbergsalat mit Cocktaildressing^{c,n,j,1,3,5} ****</p> <p>Schweinegulasch in Paprikasoße^{a1,g,i} und Hörnchennudeln^{a1,c} ****</p> <p>Obst⁷</p> | <p>Steckrübensuppe^{a1,g,i} ****</p> <p>Gebratenes Seelachsfilet^{a1,c} im Knuspermantel mit Dillsoße^{a1,g}, Salzkartoffeln und Rahmgemüse^{a1,g,i} ****</p> <p>Götterspeise^{1,g}</p> | <p>Linseneintopf^{fi} mit Speck^{2,3,12} ****</p> <p>Minikuchen^{a1}</p> | <p>Gemüsebouillonⁱ mit Tomatenklößchen^{a1,c} ****</p> <p>Rote Beete Salat ****</p> <p>Rinder-Tafelspitz mit Bouillonkartoffelnⁱ und Meerrettichsauce^{g,h1} ****</p> <p>Froop⁹</p> |
| Menü 2 | <p>Eierlockensuppe^{i,c} ****</p> <p>Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Barbecuesauce Bratkartoffeln und feine Bohnen ****</p> <p>Fruchtjoghurt⁹</p> | <p>Erbsencremesuppe^{a1,g} ****</p> <p>Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing^{n,j,1,3,5} ****</p> <p>Pasta^{9,a1} mit einer Sahne-Käsesoße^{a1,g} ****</p> <p>Obst⁷</p> | <p>Graupensuppe^{a1,i} ****</p> <p>Karotten- Kürbiskernrösti^{a1,c,i} mit Reis und Champignonragout^{a1,g} ****</p> <p>Quarkspeise⁹</p> | <p>Blumenkohlrahmsuppe^{a1,g} ****</p> <p>Eisbergsalat mit Cocktaildressing^{c,n,j,1,3,5} ****</p> <p>Apfelstrudel^{a1,c,g} und Vanillesoße⁹ ****</p> <p>Obst⁷</p> | <p>Steckrübensuppe^{a1,g,i} ****</p> <p>Eieromelette^{c,9} mit Rahmgemüse^{a1,g} und Salzkartoffeln⁹ ****</p> <p>Götterspeise^{1,g}</p> | <p>Linseneintopf^{fi} mit Vegetarischer Wurst^{1,c} ****</p> <p>Minikuchen^{a1}</p> | <p>Gemüsebouillonⁱ mit Tomatenklößchen^{a1,c} ****</p> <p>Rote Beete Salat ****</p> <p>Gefüllte Paprika mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce^{g,h1} ****</p> <p>Froop⁹</p> |

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 07621-9777729