

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 48 vom 27.11.2023 bis 03.12.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Sternennudeln ^{a1,c,i} **** Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsosse ^{a1,g} mit Erbsen und Reis **** Fruchtojoghurt ^g	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{i,j,1,3,5} **** Spaghettij ^{a1,c} Amatriciana (Tomaten-Speck-Sauce) mit geriebenem Käse **** Obst ⁷	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Geflügel Hacksteak mit Rahmsoße ^{a1,i} Spätzle ^{g,a1} und Blumenkohl ^{a1,g} **** Erdbeerquark ^g	Kartoffelsuppe ^{1,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Eieromelette ^{c,g} mit einem Champignonragout ^{a1,g,i} Salzkartoffeln **** Obst ⁷	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Fischstäbchen ^{a1,c} mit Zitronenspalte Kartoffelsalat ^{i,1,3,5} und Remouladensoße ^{1,c,j} **** Vanillepudding ^g	Nudleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ⁱ und Hühnchenwürfel **** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln und Gemüse **** Gebäck
Menü 2	Klare Brühe mit Sternennudeln ^{a1,c,i} **** Vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} mit Erbsen ^g und Reis ^g **** Fruchtojoghurt ^g	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{i,j,1,3,5} **** Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus **** Obst	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Gemüselaiichen ^{a1,c,g} mit Rahmsoße ^{a1,i} Spätzle ^{a1,g} und Blumenkohl ^{a1,g} **** Erdbeerquark ^g	Kartoffelsuppe ^{1,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Strudel ^{a1,g,i} mit Gemüsefüllung ^{a1,i} auf Champignonragout ⁱ **** Obst ⁷	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Kürbis-Steckrübenfrikadelle ^{a1,c,g,i,k} und Kartoffelsalat **** Vanillepudding ^g	Nudleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ⁱ und Grießklößchen ^{a1,c} **** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Vegetarische Medaillon ^{a1,c,g,i} an Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und Gemüse **** Gebäck

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: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 = Parantüsse, 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 07621-977729