

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen



Woche 30 vom 22.07.2024 bis 28.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Minestrone ⁱ **** Gurkensalat ^{ij,n,1,3,5} **** "Piccata Milanese", Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g} auf fruchtiger Tomatensoße ^{a1} mit Spaghetti ^{a1,c,f,g,j,k,m} **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Bratwurst ^{j,2,3,8} vom Schwein an brauner Soße ^{a1,i} mit glacierten Karotten ⁹ und Kartoffelbrei ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{c,g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Speckwürfel Röstzwiebeln ⁹ und Jus ⁱ **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki ⁹ und ZucchiniGemüse Bratkartoffeln ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Karotten- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Gebratenes Schollenfilet mit Zitronen- Buttersoße ^{a1,g} , Gemüsestreifen und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Kartoffeleintopf ^{g,i} mit Wienerle ^{2,3,12} **** Gebäck ^{a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Hirschgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a1,c,g} **** Schokoladenmousse ⁹
Menü 2	Minestrone ⁱ **** Gurkensalat ^{ij,n,1,3,5} **** Gemüselasagne **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Gemüsefrikadelle ^{a1,c,g} an brauner Soße ^{a1,i} mit glacierten Karotten ⁹ und Kartoffelbrei ⁹ **** Fruchtojoghurt ⁹	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{c,g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ⁹ und Jus ⁱ **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Marillenknödel ^{a1,c,f,g,h} und Vanillesoße ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Karotten- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Mediteraner Dinkelburger mit Tomaten und Käse überbacken ^{a1,c,g} Sahnesoße ^{a1,g} und Reis ⁹ **** Obst ⁷	Kartoffeleintopf ⁱ mit vegetarischer Wurst ^{1,c} **** Gebäck ^{a1,c,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Vegetarischer Taler ^{a1,c,f,g} mit Vegetarischer Soße Rotkohl ⁹ und Kroketten ^{g,a1,c} **** Schokoladenmousse ⁹

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