

Pflegeheim Markgräflerland Weil am Rhein Speiseplan Mittagessen

Woche 41 vom 07.10.2024 bis 13.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Sternchennudeln ^{a1,c,i} **** Königsberger Klopse (Pute) in Kapernsoße ^{a1,g} mit Erbsen ⁹ und Butterreis ⁹ **** Obst ⁷	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{ij,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} mit Gemüse-Sahnesoße ^{a1,g,2,3,12} **** Fruchtojoghurt ⁹	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Geflügelspieß mit Jägersoße ^{a1,i} Petersilienkartoffeln ⁹ und Blumenkohl ^{a1,g} **** Obst ⁷	Kartoffelsuppe ^{i,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Cordon bleu von der Pute ^{2,3,a1,g} Jus' und feine Bandnudeln ^{a1,c} **** Erdbeerquark ⁹	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Paniertes Seelachsfilet ^{a1,c} mit Zitronenspalte Kartoffelsalat ^{ij,1,3,5} und Remouladensoße ^{1,c,j} **** Vanillepudding ⁹	Nudleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ^l und Hähnchenwürfel Brot **** Gebäck	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Kalbsrahmgulasch ^{a1,g} mit Spätzle ⁹ und Rahmkohlrabi ^{a1,g} **** Mousse au chocolat
Menü 2	Klare Brühe mit Sternchennudeln ^{a1,c,i} **** Vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} mit Erbsen ⁹ und Butterreis ⁹ **** Obst	Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{ij,1,3,5} **** Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus **** Fruchtojoghurt ⁹	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Gemüselaibchen ^{a1,c,g} mit Champignonsoße ^{a1,i} Petersilienkartoffeln und Blumenkohl ^{a1,g} **** Obst ⁷	Kartoffelsuppe ^{i,g} **** Blattsalat mit Balsamicodressing ^{j,1,3,5} **** Strudel ^{a1,g,i} mit Gemüsefüllung ^{a1,i} auf Tomatensugo ^j **** Erdbeerquark ⁹	Bouillon mit Backerbsen ^{a1,c} **** Kürbis-Steckrübenfrikadelle ^{a1,c,g,i,k} und Kartoffelsalat ^{j,1,3,5} **** Vanillepudding ⁹	Nudleintopf ^{a1,c} mit Gemüse ^l und Tomatenklößchen ^{a1,c} **** Gebäck	Kürbiscremesuppe ^{a1,g,i} **** Vegetarische Medaillon ^{a1,c,g,i} Spätzle ⁹ und Rahmkohlrabi ^{a1,g} **** Mousse au chocolat

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) Geschwärtzt 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 = Parantisse, 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