

## Pflegeheim Markgräflerland Speiseplan Mittagessen

Woche 43 vom 21.10.2024 bis 27.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Gurkensalat <sup>1,3,5</sup> **** Schweinegeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce <sup>a1</sup> , Spätzle <sup>g,a1</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Köttbullar <sup>c</sup> , schwedische Hackfleischbällchen aus Geflügelfleisch, mit Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup> Hörnchen <sup>a1,c</sup> Erbsen und Möhren <sup>9</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Karottenrahmsuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette <sup>j,1,3</sup> **** Tortellini <sup>a1,c</sup> mit Rindfleischfüllung, fruchtiger Tomatensoße <sup>i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Brühe <sup>i</sup> mit Buchstabennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Chicken Nuggets <sup>a1,8</sup> an Süß-sauer Soße <sup>i,n</sup> , Karottengemüse <sup>9</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Blumenkohl- cremesuppe <sup>a1,i,g</sup> **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>9,j,1,3,5</sup> **** Seelachsfilet „Müllerin“ an Dill-Senfsoße <sup>a1,g,i</sup> und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Erbseintopf <sup>a1,i</sup> mit einer Bockwurst <sup>2,3,8</sup> **** Gebäck <sup>a1,f,g</sup>	Brühe <sup>i</sup> mit Kräuterflädle <sup>a1,c,g</sup> **** Rinder-Sauerbraten <sup>i</sup> mit Rotkraut <sup>i,g</sup> und Kartoffelpüree <sup>9</sup> **** Heidelbeer- Holunderquark <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Geröstete Grießsuppe <sup>a1,i</sup> **** Gurkensalat <sup>j,1,3,5</sup> **** Tofubällchen mit Pilzrahmsauce <sup>a1,i</sup> und Spätzle <sup>a1,g</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Quarkkeulchen <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>9</sup> **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Karottenrahmsuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette <sup>j,1,3</sup> **** Gemüse- Schupfnudelpfanne <sup>a1,i</sup> auf Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Brühe mit Buchstabennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Frühlingsrolle <sup>a1,i</sup> an Süß-sauer Soße <sup>i,n</sup> , Karottengemüse <sup>9</sup> und Reis <sup>9</sup> **** Schokopudding <sup>9</sup>	Blumenkohl- cremesuppe <sup>a1,i,g</sup> **** Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>9,j,1,3,5</sup> **** Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>a1,i,j</sup> und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Erbseintopf <sup>a1,i</sup> mit vegetarischer Wurst <sup>a1,c</sup> **** Gebäck <sup>a1,f,g</sup>	Brühe <sup>i</sup> mit Kräuterflädle <sup>a1,c,g</sup> **** Vegetarisches Gemüsesteak <sup>a1,f</sup> mit Rotkraut und Kartoffelpüree <sup>9</sup> **** Heidelbeer- Holunderquark <sup>9</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) Gluten haltige 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 07621-977729