

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 44

28.10.2024 bis 03.11.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} ***** Putengeschnitzeltes „Zürcher Art“ mit Champignon und Rahmsauce ^{a1,g,i,9} mit Reis und Mischgemüse ***** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{g,i} ***** Bohnensalat ^{1,3,5,9} **** Pasta ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{9,i} und Reibekäse ⁹ ***** Obst ⁷	Brokkolirahmsuppe ⁹ ***** Frikadelle vom Rind und Schwein ^{a1,c,j} Mexicogemüse ⁹ und Salzkartoffeln ⁹ ***** Waldmeister Götterspeiße ⁹	Grießklößchensuppe ^{a1,c,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5,j} ***** Rindergeschnitzeltes ^{a1,i} „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen und Silberzwiebeln dazu Spiralnudeln ^{a1,c,g} ***** Obst ⁷	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g,i} ***** gebackenes Seelachsfilet an Sauce Remoulade, dazu Kartoffel-Gurken-Salat ***** Fruchtojoghurt ⁹	Hühnereintopf mit Nudeln ^{a1,c} und Gemüse **** Schokopudding ⁹	Bouillon mit Kräuterflädle ^{a1,g,i} ***** Schweinebraten, Rahmsauce mit Spätzle ^{a1,c} und Rosenkohl ⁹ ***** Gebäck
Menü 2	Klare Brühe mit Suppennudeln ^{a1,c,i} ***** Blumenkohl – Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit Mischgemüse und Reis ***** Buttermilchjoghurt ⁹	Karottencremesuppe ^{g,i} ***** Bohnensalat ^{1,3,5,9} **** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Obst ⁷	Brokkolirahmsuppe ⁹ ***** Gemüsemedaillons ^{a1,c} mit Mexicogemüse ⁹ und Kartoffeln ⁹ ***** Waldmeister Götterspeiße ⁹	Grießklößchensuppe ^{a1,c,i} ***** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{1,3,5} **** Tofubällchen ^{a1,f} mit Tomatensauce ^{a1,i,9} und Spiralnudeln ^{a1,c,g} ***** Obst ⁷	Zucchini-rahmsuppe ^{a1,g,i} ***** Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut ***** Fruchtojoghurt ⁹	Gemüseintopf ^f mit Nudeln ^{a1,c} **** Schokopudding ⁹	Bouillon mit Kräuterflädle ^{a1,g,i} ***** Kartoffeltaschen mit Frischkäse ⁹ gefüllt, Rahmsauce und Rosenkohl ⁹ ***** 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

- 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 98777729