

# Pflegeheim Markgräflerland

## Speiseplan Mittagessen

Woche 45 vom 04.11.2024 bis 10.11.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** gedämpfter Karottensalat <sup>1,3,5</sup> ***** Spaghetti <sup>a1,c</sup> „ Bolognese <sup>a1,i</sup> vom Rind mit geriebenem Käse <sup>9</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Brühe mit Eierflocken <sup>i,c</sup>  ***** Rahmgeschnetzeltes <sup>a1,c,g,i</sup> vom Schwein mit Kartoffelpüree <sup>9</sup> und Erbsen-Karottengemüse <sup>9</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Lauchrahmsuppe <sup>i,9</sup> ***** Grüner Salat mit Joghurdressing <sup>g,i,j,1,3,5</sup> ***** Currywurst <sup>i,2,3,8</sup> vom Schwein mit milder Curry- Ketchupsoße <sup>9</sup> und Rosmarin-Bratkartoffeln ***** Vanillepudding <sup>9</sup>	Gemüsebrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,g</sup> ***** Hähnchenbrüstchen <sup>a1,g</sup> Mit Balsamicosauce Broccoli <sup>a1,g</sup> und Reis <sup>9</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Kräuterrahmsuppe <sup>a1,g</sup> ***** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>i,c,g,1,3,5</sup> ***** Schlemmerfilet „Bordelaise“ <sup>a1,d</sup> auf einer Bechameloße <sup>a1,g</sup> mit Salzkartoffeln <sup>9</sup> ***** Früchtequark <sup>9</sup>	Gemüseintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel  ***** Obst	Brühe mit Backerbsen <sup>a1,g</sup> ***** Rote Beete Salat ***** Suppenfleisch (Tafelspitz) mit Merrettichsoße <sup>i,a1,g</sup> Bouillon-Kartoffeln ***** Rote Grütze <sup>9,1</sup>
<b>Menü 2</b>	Selleriecremesuppe <sup>a1,g,i</sup> ***** gedämpfter Karottensalat <sup>1,3,5</sup> ***** Apfelstrudel <sup>a1</sup> und Vanillesoße <sup>9</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Brühe mit Eierflocken <sup>i,c</sup>  ***** Vegetarischer Bratling <sup>a1,c,g,i</sup> an Rahmsauce <sup>a1,g</sup> mit Kartoffelpüree <sup>9</sup> , Erbsen-Karottengemüse <sup>9</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Lauchrahmsuppe <sup>9,i</sup> ***** Grüner Salat mit Joghurdressing <sup>g,i,j,1,3,5</sup> ***** Selleriemedaillons <sup>a1,c,g</sup> an Kräuterjus <sup>a1,i</sup> mit Rosmarin-Bratkartoffeln ***** Vanillepudding <sup>9</sup>	Gemüsebrühe mit Grießklößchen <sup>a1,c,g</sup> ***** Gemüsefrikadelle <sup>a1,c</sup> mit Jus <sup>i</sup> Broccoli <sup>a1,g</sup> und Reis <sup>9</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Kräuterrahmsuppe <sup>a1,g</sup> ***** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>i,c,g,1,3,5</sup> ***** Gemüselasagne <sup>a1,c</sup> auf Tomatensoße ***** Früchtequark <sup>9</sup>	Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel ***** Obst	Brühe mit Backerbsen <sup>a1,g</sup> ***** Eieromelette <sup>c,g</sup> mit Rahmgemüse <sup>c,g,i</sup> **** Rote Grütze <sup>9,1</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 = Cashewnüsse, h5 = Pekantüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Makadamianüsse)    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 : . Beha 07621-9777729