

Pflegeheim Markgräflerland

Speiseplan Mittagessen

Woche 46 vom 11.11.2024 bis 17.11.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gurkensalat ^{1,3,5} ***** Tortelini ^{a1,c} „ mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce mit geriebenem Käse ^g ***** Früchtejoghurt	Brühe mit Nudeln ^{i,c,a1} j***** Frikadelle Rahmsauce (Schwein&Rind) Mischgemüse und Kartoffelpüree ***** Obst	Lauchrahmsuppe ^{i,g} ***** Grüner Salat mit Joghurdressing ^{g,i,j,1,3,5} ***** Currygeschnetzeltes ^{j,2,3,8} vom Schwein und Reis ***** Schokopudding ^g	Geröstete Grießsuppe ^{a1,c,g} ***** Hähnchenspieß ^{a1,g} Mit Tomatenjus Mexicogemüse ^{a1,g} und Teigwaren ^{g,a1} ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,g} ***** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{j,c,g,1,3,5} ***** Gebackenes Fischfilet ^{a1,d} mit Remouladensoße ^{a1,g} mit Kartoffelsalat ^g ***** Froop	Linseneintopf mit Kartoffeln und Mettenden ***** Gebäck	Brühe mit Flädle ^{a1,g} ***** Rinderschmorbraten mit Burgundersoße ^{i,a1,g} Rotkohl ^{a1,g} und Kartoffelklöße ^{a1,c,g} ***** Schokomousse ^{g,1}
Menü 2	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} ***** Gurkensalat ^{1,3,5} ***** Tortelini mit Käsefüllung ^{a1,c,g,i} in Tomatensoße ***** Früchtejoghurt	Brühe mit Nudeln ^{i,c,a1} j***** Kohlrabimedaillon ^{a1,c,g,i} an Rahmsauce ^{a1,g} mit Kartoffelpüree ^g , Mischgemüse ^g ***** Obst	Lauchrahmsuppe ^{g,i} ***** Grüner Salat mit Joghurdressing ^{g,i,j,1,3,5} ***** Gemüsestrudel ^{a1,c,g} auf Ratatouillegemüse ***** Schokoladenpudding	Geröstete Grießsuppe ^{a1,c,g} ***** Falffelbällchen ^{a1,c} mit Tomatenjus ⁱ Mexicogemüse ^{a1,g} und Teigwaren ^g ***** Obst	Kürbiscremesuppe ^{a1,g} ***** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{i,c,g,1,3,5} ***** Panierter Gemüsebagel Remoulade und Kartoffelsalat ***** Froop	Linseneintopf mit Vegetarischer Wurst ^{1,c} ***** Gebäck	Brühe mit Flädle ^{a1,g} ***** Gemüsebratling ^{c,g} mit Rotkohl ^{c,g,i} und Kartoffelklöße ***** Schokomousse ^{g,1}

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) Gewacht
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 = Parantüsse, h7 = Pistazien, h8 = Makadamianüsse) 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 : . Beha 07621-9777729