



Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs

Speiseplan Mittagessen

Woche 43 vom 19.10.2020 bis 23.10.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Grüner Salat mit Joghurtdressing ^{g,i,j,1,3,5} ***** Gnocci ^{a,c} an Tomatensoße ^{a1,i,h} und geriebenem Käse ^g ***** Obst ⁷	Schweinegeschnetzeltes an einer Honig-Senfsoße ^{a1,i,j,g} mit Karottengemüse ^g und Reis ***** Quarkspeise ^g	Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^{g,i,j,1,3,5} ***** Pikata Milanese von der Pute ^{a,c,g} auf Spaghetti ^a mit Basilikum-Tomatensoße ^{g,g,i} ***** Birnenkompott	Eisbergsalat mit Cocktailsauce ^{g,i,j,1,3,5} ***** Milchreisauflauf mit Früchten und Vanillesoße ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g} ***** Himbeerpudding ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g,h1} h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8	

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 = Parantüsse, 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 : D. Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-75