

## Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs



### Speiseplan Mittagessen Woche 30 vom 22.07.2024 bis 26.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	Geschnetzeltes vom Schwein nach „Jäger Art <sup>a1,g,i,9</sup> mit Reis <sup>9</sup> und Frühlingsgemüse <sup>9,i</sup> **** Buttermilchjoghurt <sup>9</sup>	Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>c,n,j,1,3,5</sup> **** Drellini <sup>a1,c</sup> mit Tomatensoße <sup>9,i</sup> und Reibekäse <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Letzter Schultag: Kein Mittagessen	Sommerferien!	Sommerferien!

#### 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)** Lupinen    **m)** Weichtiere    **n)** Schwefeldioxid und Sulfid    **j)** Senf    **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten!

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