

Markus-Pflüger-Heim Schopfheim-Wiechs



Speiseplan Mittagessen Woche 30 vom 22.07.2024 bis 26.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Geschnetzeltes vom Schwein nach „Jäger Art ^{a1,g,i,9} mit Reis ⁹ und Frühlingsgemüse ^{9,i} **** Buttermilchjoghurt ⁹	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Drellini ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{9,i} und Reibekäse ⁹ **** Obst ⁷	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