

# Pflegeheim Markgräflerland

## Speiseplan Mittagessen

Woche 20 vom 13.05.2024 bis 19.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Spargelcremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Cevapcici <sup>c</sup> (Schwein und Rind) in Paprika-Sahne-Soße <sup>a1,j,g</sup> , buntem Gemüse und Reis <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Hühnerbouillon mit Eierflocken <sup>c,1</sup> **** Rinderbraten <sup>4</sup> Esterhaszy <sup>4</sup> <sup>g,i</sup> Blumenkohl <sup>a1,g</sup> und Kartoffelstock <sup>9</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>	Kohlrabicremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gurkensalat <sup>j,1,3,5,g</sup> **** Rahmgeschnetzeltes <sup>g,i</sup> mit Champignons von der Pute "Züricher Art" und Bandnudeln <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Balsamico-Dressing <sup>i,1,n</sup> **** Penne <sup>a1,c</sup> mit Schinkenstreifen und Käse-Kräutersoße <sup>a1,g</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Steckrübensuppe <sup>a1,g</sup> **** Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> mit Kartoffelsalat und Remoulade <sup>g,c,i,j</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> mit Rindfleisch **** Gebäck <sup>a1</sup>	Gemüsebrühe mit Flädle <sup>c,i</sup> **** Badisches Schäufele mit Spargelcremegemüse <sup>9</sup> und Petersilienkartoffeln **** Grießdessert <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Spargelcremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Gefüllte Paprika <sup>i</sup> mit Reis <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Hühnerbouillon mit Eierflocken <sup>c,1</sup> **** Vegetarischer Gemüsemedaillons mit Blumenkohl <sup>a1,c,g</sup> und Kartoffelstock <sup>9</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>	Kohlrabicremesuppe <sup>a1,g,j</sup> **** Gurkensalat <sup>j,1,3,5,g</sup> **** Gemüsebällchen <sup>a1,f</sup> in Rahmsauce <sup>a1,g,i</sup> mit Bandnudeln <sup>a1,c</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Bouillon mit Gemüsestreifen <sup>i</sup> **** Gemischter Blattsalat in Balsamico-Dressing <sup>j,1,n</sup> **** Dampfnudel <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesoße <sup>9</sup> **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Steckrübensuppe <sup>a1,g</sup> **** Broccoli Nuss Ecke <sup>h</sup> auf Kartoffelsalat <sup>1,3,5</sup> Remoulade **** Obst <sup>7</sup>	Gemüse Eintopf mit Grießklößchen <sup>a1,c</sup> **** Gebäck <sup>a1</sup>	Gemüsebrühe mit Flädle <sup>c,i</sup> **** Spargelcremegemüse <sup>9</sup> mit Petersilienkartoffeln **** Grießdessert <sup>9</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 = Pekan Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia)      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 : S. Beha 07621 - 977729