

SENIORENZENTRUM

MARTHA-MARIA

Küche 07129 / 9285-40

Telefax 07129 / 9285-20

E-Mail kuech.honau@martha-maria.de

Rückgabe bis Dienstag!

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____



**MARTHA
MARIA**

Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 03. Mai - 09. Mai 2021

	Menu 1	Menu 1 Bitte ankreuzen	Menu 2	Menu 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Geschmorte Schweineroulade an einer Zwiebelsoße dazu Kartoffelkroketten und Blattsalat Dessert		Suppe Schwäbische Pilzpfanne in einer Kräutersahnesoße und Schupfnudeln und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen Dessert		Suppe Tomaten-Paprikagemüse mit Kartoffelgratin Dessert	
Mittwoch	Suppe Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat Dessert		Suppe Zucchini-puffer auf Lauchgemüse Dessert	
Donnerstag	Suppe Fleischküchle mit einer Bratensoße dazu Steinpilzpüree und Bohnensalat Dessert		Suppe Pfannkuchen Natur serviert mit Apfelmus Dessert	
Freitag	Suppe Feines Fischragout in einer Dill- Zitronensoße dazu Gemüseris Und Blattsalat Dessert		Suppe Überbackener Rosenkohl in einer Röstzwiebelsoße dazu Salzkartoffeln und Blattsalat Salat Dessert	
Samstag	Karotteneintopf mit Fleischklößchen und Nudeln Dessert		Suppe Cremiger Grießbrei mit einem Heidelbeerragout Dessert	
Sonntag	Suppe Gefüllte Kalbsbrust mit einer Rahmsauce dazu Blumenkohlgemüse Dessert			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlicher für diesen Speiseplan Jürgen Tritschler

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalte Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.

Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten.

Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.