

SENIORENZENTRUM
MARTHA-MARIA

Küche 07129 / 9285-40
Telefax 07129 / 9285-20

Rückgabe bis Dienstag!

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____



**MARTHA
MARIA**
Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 04. Oktober – 10. Oktober 2021

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Hähnchenspieß an einer Rahmsoße dazu Gemüserais und Blattsalat Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten an Roten Linsenragout und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Zartes Schweinegeschnetzeltes „Zigeuner Art“ mit Karotten- gemüse und Kräuterspätzle Dessert		Suppe Mit Marillen gefüllte Topfenknödel dazu Vanillesoße Dessert	
Mittwoch	Suppe Ofenfrischer Fleischkäse an einer Röstzwiebelsoße mit Rösti dazu Bohnengemüse Dessert		Suppe Pasta Rigatoni mit weißer Gemüsebolognese, Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Königsberger Klopse in einer Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat Dessert		Suppe Eieromelette mit Pilzragout an geschwenkte Kartoffelwürfel	
Freitag	Suppe Seelachs Fischfilet in einer Kräutersoße mit Broccoligemüse dazu Tomatennudeln Dessert		Suppe Paniierter Käse an Blattspinat dazu Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Pikante Ungarische Gulaschsuppe Dessert		Apfelstrudel mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Dessert			

Änderungen vorbehalten

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

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

Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.