

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 31. Januar – 06. Februar 2022

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2
Montag	Suppe Spaghetti Napoli mit Tomatensauce, Parmesan dazu Blattsalat Dessert		Suppe Spinatknödel auf Tomaten Paprikaragout Dessert	
Dienstag	Suppe Knusprige Hähnchenkeule mit hausgemachtem Kartoffelsalat Dessert		Suppe Kartoffelrösti mit Karotten-Lauchgemüse in Senfsoße Dessert	
Mittwoch	Suppe Ofenfrischer Rahmhackbraten an Makkaroni Nudeln und Endiviensalat Dessert		Suppe Gemüsestrudel in Bärlauch Sauce mit Endiviensalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Kesselfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert		Suppe Kaiserschmarren mit warmen Apfelragout Dessert	
Freitag	Suppe Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße dazu Salzkartoffeln Dessert		Suppe Frische Schwäbische Käsespätzle mit einer Zwiebelschmelze und Salat Dessert	
Samstag	Cremiger Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel und Saitenwurst Dessert		Suppe Frischer Milchreisbrei mit abgebundenen Pflaumen Dessert	
Sonntag	Suppe Gefüllter Schweinehals mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln Dessert			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Michael Hennig

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.