

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 22. April 2024 – 28. April 2024

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Hähnchenbrust im Käsemantel mit Spaghetti und Tomatensoße dazu Salat Dessert		Suppe Semmelknödel mit Pilzragout dazu Salat Dessert	
Dienstag	Suppe Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Brühkartoffeln und Roter-Beetesalat Dessert		Suppe Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beetesalat Dessert	
Mittwoch	Suppe Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Püree und Krautsalat Dessert		Suppe Griechische Nudelpfanne mit Fetakäse und Krautsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Fleischbällchen Spieß mit einer Bratensoße dazu Balkangemüse und Basmatireis Dessert		Suppe Gefüllte Zucchini auf Rote-Linsenragout Dessert	
Freitag	Suppe Gebratenes Fischfilet auf Tomaten-Zucchini- ragout dazu Rahmkartoffeln Dessert		Suppe Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Suppe Linseneintopf mit Kartoffeln und Saitenwurst Dessert		Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut Dessert			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Jochen Thum

**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.