

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 06. Februar 2023 – 12. Februar 2023

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Zarte Hähnchenroulade an einer Rahmsoße dazu Tomatennudeln und Salat Dessert		Suppe Spaghetti an einer Kürbis-Käsesoße dazu Salat Dessert	
Dienstag	Suppe Zartes Paprika-Schweine- geschnetzeltes mit Bohnengemüse und Kräuterknöpfe Dessert		Suppe Mit Marillen gefüllte Topfenknödel dazu Vanillesoße Dessert	
Mittwoch	Suppe Ofenfrischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Kraut-Karottensalat Dessert		Suppe Pasta Rigatoni mit Gorgonzola- Gemüsesoße Kraut-Karottensalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Gekochter Rinder Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsoße und Rote Beete Salat Dessert		Suppe Karotten-Zucchini rösti auf einem Kirschtomaten-Ingwerragout dazu Rote Beete Salat Dessert	
Freitag	Suppe Fischfilet in der Kräuterkruste an einem Lauchragout dazu Salzkartoffeln Dessert		Suppe Eieromelette mit Blattspinat dazu Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Deftiger Kartoffeleintopf mit geröstetem Speckwürfel, Debreziner und Gemüse Dessert		Suppe Mit Heidelbeeren gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Eingemachtes Kalbfleisch mit Bandnudeln und Karottengemüse			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich 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 enthalten.

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

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