

Rückgabe bis Dienstag!

SENIORENZENTRUM

MARTHA-MARIA

Küche 07129 / 9285-40

Telefax 07129 / 9285-20

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____



**MARTHA
MARIA**

Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 05. August 2024 – 11. August 2024

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Gebratene Hähnchenbrust mit Spaghetti und Tomatensoße dazu Salat Dessert		Suppe Semmelknödel mit Pilzragout dazu Salat Dessert	
Dienstag	Suppe Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat Dessert		Suppe Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beetesalat Dessert	
Mittwoch	Suppe Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Püree und Krautsalat Dessert		Suppe Nudel-Gemüse-Pfanne mit Oliven, Fetakäse und Krautsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Feuerspieß mit Tomatensoße und Kartoffel-Wedges Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllter Paprika mit Reis Dessert	
Freitag	Suppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüse- ragout dazu Basmatireis Dessert		Suppe Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Gaisburger Marsch mit Kartoffel, Karotten, Sellerie, Rindfleisch Dessert		Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel und Gemüse 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.