

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. Juli 2024 – 28. Juli 2024

	Menu 1	Menu 1 Bitte ankreuzen	Menu 2	Menu 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Saftiges Cordon Bleu mit Bratensoße dazu Krokette und Salat Dessert		Suppe Spinatknödel mit mediterranem Gemüse und Käsesoße, Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Zartes Kalbsgeschnetzeltes in einer Champignonsoße dazu Spätzle und Gemüse Dessert		Suppe Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesoße und Kirschen Dessert	
Mittwoch	Suppe Fleischspieß mit Reis und Tomatensoße, Krautsalat Dessert		Suppe Nudeln mit einer Tomaten-Pesto- Gemüse-Soße dazu geriebener Käse Dessert	
Donnerstag	Suppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Dessert		Suppe Reibekuchen mit Apfelmuss Dessert	
Freitag	Suppe Paniertes Seelachs mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat Dessert		Suppe Gnocchi Pfanne mit Tomaten- Zucchini-Gemüse dazu Blattsalat Dessert	
Samstag	Gaisburger Marsch (Karotten, Sellerie, Kartoffel, Rindfleisch ) Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Zarter Putenrollbraten mit Bandnudeln dazu Sommergemüse Dessert			

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

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.