

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. Januar 2025 – 12. Januar 2025

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Maultaschen mit Ei geröstet, dazu hausgemachter Kartoffelsalat Dessert		Suppe Spinatknödel mit mediterranem Gemüse und Käsesoße dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Zartes Currygeschnetzeltes dazu Reis und Gemüse Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Püree Dessert	
Mittwoch	Suppe Hausgemachter Hackbraten mit Karotten-Erbsgemüse und Salzkartoffel Dessert		Suppe Nudeln mit einer Tomaten-Pesto- Gemüse-Soße dazu geriebener Käse Dessert	
Donnerstag	Suppe Kesselfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert		Suppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße 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 Grießbrei mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Schweinebraten mit Spätzle und Speckbohnen Dessert		Suppe Käsespätzle mit Röstzwiebel Dessert	

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.