

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 20. Januar 2025 –26. Januar 2025

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Cevapcici mit Gemüsereis und Tomatensoße dazu Krautsalat Dessert		Suppe Zweierlei Knödel mit Pilzragout dazu Salat Dessert	
Dienstag	Suppe Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat Dessert		Suppe Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beete-Salat Dessert	
Mittwoch	Suppe Gebackener Fleischkäse mit Püree und Apfelrotkohl Dessert		Suppe Gemüse-Schupfnudeln mit Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Hausgemachtes Fleischküchle mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllter Paprika mit Rösti Dessert	
Freitag	Suppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüseragout dazu Reis Dessert		Suppe Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert	
Samstag	Hackfleisch Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln Dessert		Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Eingemachtes Kalbfleisch mit Butterbandnudeln und Karottengemüse Dessert		Suppe Gemüseragout mit Butterbandnudeln 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. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.