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

07. Juli 2025 – 13. Juli 2025

	Menue 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe **Cevapcici mit Gemüsereis und Tomatensoße dazu Krautsalat** Dessert		Suppe **Zweierlei Knödel mit Pilzragout dazu Salat** Dessert	
Dienstag	Suppe **Szegendiener Gulasch mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat** Dessert		Suppe **Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Rote-Beete-Salat** Dessert	
Mittwoch	Suppe **Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße Püree und Krautsalat** Dessert		Suppe **Gemüse-Schupfnudeln mit Blattsalat** Dessert	
Donnerstag	Suppe **Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und Blattsalat** Dessert		Suppe **Überbackenes Spargelragout mit Bandnudeln und Blattsalat** Dessert	
Freitag	Suppe **Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat** Dessert		Suppe **Rührei mit Spinat und Salzkartoffel** Dessert	
Samstag	**Hackfleischeintopf mit Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln** Dessert		Suppe **Apfelküchle mit Vanillesoße** Dessert	
Sonntag	Suppe **Zarter Sauerbraten mit Semmelknödel und Fingerkarotten** Dessert		Suppe **Gemüseragout mit Semmelknödel** 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. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.