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

21. Juli 2025 – 27. Juli 2025

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe **Fleischküchle mit Bratensoße, Karotten-gemüse und Bandnudeln** Dessert		Suppe **Gefüllte Paprika mit Kräutersoße und Salzkartoffel** Dessert	
Dienstag	Suppe **Paniertes Putenschnitzel mit Jägersoße und Kartoffelspalten, Rahmsoße** Dessert		Suppe **Pilz- Gemüse- Pfanne mit Kräuter-Knöpfle und Rahmsoße** Dessert	
Mittwoch	Suppe **Geschnetzelte Rinderleber mit Kartoffelpüree Blattsalat** Dessert		Suppe **Kaiserschmarren mit Apfelragout** Dessert	
Donnerstag	Suppe **Schwäbische Linsen Spätzle und Saitenwurst und Blattsalat** Dessert		Suppe **Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Salzkartoffeln** Dessert	
Freitag	Suppe **Fischfilet an Dillsoße mit Basmatireis und Gurkensalat** Dessert		Suppe **Gefüllte Kartoffeltaschen mit Rahmgemüse dazu Blattsalat** Dessert	
Samstag	**Linseneintopf mit Gemüse und Wursteinlage** Dessert		Suppe **Apfelstrudel mit Vanillesoße** Dessert	
Sonntag	Suppe **Kalbsrahmbraten mit Rösti und Leibziger Allerlei** Dessert		Suppe **Kartoffelrösti mit Gemüseragout** 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.
Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten.
Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.