

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 23. März – 29. März 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Putensteak „alla Romana“ mit Tagliatelle und Blattsalat Dessert		Suppe Ravioli mit Tomaten- Basilikumsoße und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Rinderroulade mit Blaukraut und Püree Dessert		Suppe Ofenfrischer Topfenstrudel mit Kirschen Dessert	
Mittwoch 	Suppe Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Spätzle Dessert		Suppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Kaisergemüse Dessert		Suppe Rote-Bete Bratling mit Basmatireis Dessert	
Freitag 	Suppe Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Gnocchi Pfanne mit mediterranem Gemüse und Blattsalat Dessert	
Samstag	Erbseintopf mit Gemüsewürfel und Wursteinlage Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Kassler Nacken mit Bratensoße, Püree und Sauerkraut Dessert		Suppe Sauerkraut mit Schupfnudeln 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.