

Rückgabe bis Dienstag!

SENIORENZENTRUM
MARTHA-MARIA

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

Küche 07129 / 9285-40
Telefax 07129 / 9285-20



**MARTHA
MARIA**

Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 06. April – 12. April 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag Ostermontag 	Suppe Putenrollbraten mit Rahmsoße, Bandnudeln und Kaisergemüse Dessert		Suppe Sellerieschnitzel mit Tomatensoße und Bandnudeln Dessert	
Dienstag	Suppe Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelkloß und Grüne Bohnen Dessert		Suppe Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelmus Dessert	
Mittwoch 	Suppe Hausgemachter Hack- braten mit Kartoffelpüree und Blaukraut Dessert		Suppe Kartoffeltaschen mit Rahmgemüse Dessert	
Donnerstag	Suppe Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße Dessert	
Freitag 	Suppe Gegrilltes Fischfilet mit Dillsoße und Reis dazu Blattsalat Dessert		Suppe Tortellini mit Gemüsesoße, Parmesan und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschoße Dessert	
Sonntag	Suppe Schweine-Kräuterbraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Bayrisch-Kraut Dessert		Suppe Pilzragout mit Semmelknödel 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. Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.