

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 01. Juni - 07. Juni 2026

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b> Bitte ankreuzen	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b> Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Hühnerfrikassee mit Erbsen und Butterreis dazu Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Kartoffeltaschen mit feinem Rahmgemüse</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Rostbratwurst mit Bratensoße, buntem Gemüse und Püree</b> Dessert		Suppe <b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b> <i>Fronleichnam</i>	Suppe <b>Gemischter Gulasch mit Bandnudeln und Gemüse</b> Dessert		Suppe <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Paniierter Seelachs mit Zitrone, Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat</b> Dessert		Suppe <b>Gemüsebratling mit Rahmkartoffeln und Salat</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	<b>Deftiger Wurstgulasch mit Salzkartoffeln</b> Dessert		Suppe <b>Marillenknödel mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Zarter Schweinbraten mit Rahmsoße, Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse</b> Dessert		Suppe <b>Gemüsemedaillon mit Herzoginkartoffeln</b> 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.