

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 08. Juni - 14. Juni 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Cevapcici mit Gemüsereis, Ajvar und Krautsalat</b> Dessert		Suppe <b>Zweierlei Knödel mit Pilzragout und Krautsalat</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat</b> Dessert		Suppe <b>Gefüllte Zucchini mit Rösti und Rote-Bete-Salat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Ofenkartoffeln und Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Schupfnudeln mit Pfannengemüse</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b>	Suppe <b>Fleischbällchen-Spieß „Budapest“ mit Reis und Salat</b> Dessert		Suppe <b>Asiagemüse „ Süß-Sauer“ mit Mie-Nudeln</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Rahmkartoffeln und Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Bandnudeln mit Gemüseragout</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wursteinlage Dessert		Suppe <b>Apfelküchle mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Zarter Sauerbraten mit Semmelknödel und Rosenkohl</b> Dessert		Suppe <b>Gemüseragout mit Semmelknödel</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.  
Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.