

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

14. SEPTEMBER – 20. SEPTEMBER 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Hähnchenkeule mit Röstgemüse und Ofen- kartoffeln dazu Blattsalat Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kräutersoße und Reis, dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Oberländer Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kar- toffelpüree und Gemüse Dessert		Suppe Überbackenes Spargelragout mit Spinatnudeln, dazu Blattsalat Dessert	
Mittwoch 	Suppe Spaghetti mit weißer Bolognese und Blattsalat Dessert		Suppe Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Schwäbische Kutteln mit Bratkartoffeln und Rote-Beetesalat Dessert		Suppe Kaiserschmarren mit Roter Grütze Dessert	
Freitag 	Suppe Putencurry- geschnetzeltes mit Gemüstreifen, Tagliatelle und Blattsalat Dessert		Suppe Gemüsebratling mit Tomatensoße und Kroketten, dazu Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Fleischklößchen mit Zigeunersoße und Reis Dessert		Suppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Putenrollbraten 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.