

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____



**MARTHA
MARIA**

Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 21. September – 27. September 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Picatta Milanese mit Tomatensoße und Spaghetti dazu Blattsalat Dessert		Suppe Kartoffeltaschen mit Rahm- gemüse und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Hähnchenkeule mit Reis und Pfannengemüse Dessert		Suppe Gnocchi mit Gemüse und Kräutersoße Dessert	
Mittwoch 	Suppe Geschmetzelte Leber „Berliner Art“ mit Röst- kartoffeln dazu Blattsalat Dessert		Suppe Penne mit Gorgonzolasoße und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit Salz- kartoffeln und Kräutersoße Dessert	
Freitag 	Suppe Gegrilltes Fischfilet mit Dillsoße und Reis, Blattsalat Dessert		Suppe Tortellini mit Gemüsesoße, Parmesan und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Schweineschnitzel mit Bratensoße und Wedges Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschsoße Dessert	
Sonntag	Suppe Schweine-Kräuterbraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Frühlingsgemüse Dessert		Suppe Pilzragout mit Semmelknödel 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. Gewaxte Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen. Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.