

Rückgabe bis Dienstag!

SENIORENZENTRUM  
MARTHA-MARIA

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

Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_






MARTHA  
MARIA

Unternehmen  
Menschlichkeit

# S P E I S E P L A N

Vom 19. Januar - 25. Januar 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Hähnchen Cordon Bleu mit Kartoffelspalten dazu Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Gemüsebratling mit Zucchini- Paprikagemüse und Blattsalat</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Basmatireis und Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Gnocchipfanne mit Gorgonzolasoße und Blattsalat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Hausgemachte Fleischküchle mit grünen Bohnen und Rösti</b> Dessert		Suppe <b>Nudeln mit Tomaten- Pestogemüse</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b>	Suppe <b>Rindergulasch mit Spätzle und Gemüse</b> Dessert		Suppe <b>Ofenschlupfer mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Fischfilet mit Kräutersoße und Salzkartoffeln</b> Dessert		Suppe <b>Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensoße, Rösti dazu Blattsalat</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	<b>Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Sellerie, Karotte, Spätzle und Rindfleisch</b> Dessert		Suppe <b>Milchreis mit Zimt und Zucker und Kompott</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Rinderbratenbraten mit Schupfnudeln und Speckbohnen</b> Dessert		Suppe <b>Grillgemüse mit Kartoffelspalten</b> 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. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.