

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 26. Januar – 01. Februar 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Putensteak mit Kräutersoße, Nudeln und Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Kartoffeltaschen mit feinem Rahmgemüse</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salz- kartoffeln dazu Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Mit Hackfleisch gefüllte Paprika dazu Tomatensoße und Dampfkartoffel</b> Dessert		Suppe <b>Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b>	Suppe <b>Schwäbische Linsen mit Saitenwurst und Spätzle</b> Dessert		Suppe <b>Topfenstrudel mit Vanillesoße und Kirschen</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Schlemmerfilet Bordelaise mit Reis und Salat</b> Dessert		Suppe <b>Gemüsebratling mit Rahmkartoffeln und Salat</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	<b>Deftiger Bohneneintopf mit Kasseler und Kartoffeln</b> Dessert		Suppe <b>Marillenknödel mit Vanillesoße</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Zarter Schweinbraten mit Rahmsoße, Kroketten und buntem Gemüse</b> Dessert		Suppe <b>Gemüseauflauf mit Tomatensoße</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.