

SENIORENZENTRUM  
MARTHA-MARIA

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

Rückgabe bis Dienstag

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






MARTHA  
MARIA

Unternehmen  
Menschlichkeit

# S P E I S E P L A N

Vom 02. Februar - 08. Februar 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>Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und Rote-Beete</b> Dessert		Suppe <b>Käsespätzle mit Zwiebel- schmelze und Rote-Beete</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Püree und Blaukraut</b> Dessert		Suppe <b>Gemüse-Schupfnudeln mit Blattsalat</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b>	Suppe <b>Pikantes Schweine- geschnetzeltes, Röstinchen und Bohnensalat</b> Dessert		Suppe <b>Grillgemüse mit Röstinchen</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Fischfilet in Kräutersoße dazu Ofenkartoffeln und Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Gemüseschnitzel mit Ofenkartoffeln</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	<b>Hackfleisch Eintopf mit Kidneybohnen und Mais</b> 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 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.