

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 07 September – 13 September 2026

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Köttbullar mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Preiselbeeren dazu Blattsalat Dessert		Suppe Ravioli mit Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Spätzle Dessert		Suppe Penne mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Champions Dessert	
Mittwoch	Suppe Hausgemachte Fleischküchle mit Bratensoße, Fingerkarotten und Reis Dessert		Suppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Kaisergemüse Dessert		Suppe Ofenfrischer Topfenstrudel mit Kirschen und Vanillesoße Dessert	
Freitag	Suppe Gedämpftes Fischfilet mit Kräutersoße auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln Dessert		Suppe Gnocchi Pfanne mit mediterranem Gemüse und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Currywurst mit Kartoffelspalten und Kraut-Karottensalat Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Schweinefilet mit Champignonsoße, Nudeln und Frühlingsgemüse Dessert		Suppe Pilz-Gemüsepfanne mit Nudeln 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. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.