



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 03.11. bis 09.11.2025

Seniorenzentrum Zusmarshausen

	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025	Samstag 08.11.2025	Sonntag 09.11.2025
Suppe	Brätknödelsuppe *(-a-c-i-)	Geflügel- cremesuppe *(-10-5-a-g-i-)	Badische Riebelesuppe *(-a-c-i-)	Gebundene Grießsuppe *(-a-c-i-)	Kraftbrühe mit Eierstich *(-c-i-)	Rahmsuppe von Schwarzwurzeln *(-10-5-a-g-i-)	Rinderbrühe mit Grießnockerl *(-a-c-i-)
Menü 1	Paniertes Putenschnitzel Kartoffelsalat *(-2-3-4-9-5-c-a-i-j-)	Currygeschnitzeltes (Pute) Reis Salat *(-10-9-3-g-i-)	Gebratenes Hähnchenschnitzel Soße Gemüse Nudeln *(-c-i-a-)	Gebackener Leberkäse Soße Rahmpüree *(-10-4-5-8-g-i-j-)	Geröstel mit Speck Zwiebel Soße Salat *(-9-5-2-3-i-l-)	Geschmorte Kohlrouladen Specksoße Püree Salat *(-5-g-c-j-)	Geschmortes Hirschgulasch Spätzle Rosenkohl *(-10-g-a-c-i-)
Hier ankreuzen→							
Menü 2	Kartoffelnocken mit Basilikum Tomatensauce Salat *(-10-9-5-g-c-a-)	Pfannkuchen mit Konfitüre *(-9-2-c-a-i-)	Kaiserschmarren Zimt- Zucker Apfelmus *(-10-9-5-g-c-a-)	Gefüllte Tortellini Käsesoße Salat *(-2-3-4-9-10-g-a-i-j-c-)	Vegetarische Lasagne Salat *(-2-3-4-8-9-c-a-i-j-)	Geschnitzeltes vom Schwein Püree Salat *(-10-5-9-g-i-l-)	Gebratenes Schnitzel Soße Spätzle Rosenkohl *(-c-i-a-)
Hier ankreuzen→							
Nachtisch	Obst *(-6-)	Pudding *(-10-g-)	Joghurt *(-9-10-g-)	Kuchen *(-10-g-)	Obst *(-6-)	Kompott *(-3-9-)	Dessert *(-3-9-)

*Die Ziffern unter den Menüs nennen die enthaltenen Zusatzstoffe u. Allergene. Eine Erläuterung können Sie dem Aushang im Foyer entnehmen o. bei der Hauswirtschaftsleitung erfragen.

Bitte kreuzen Sie das von Ihnen gewünschte Menü an.

Name, Vorname

Datum

Unterschrift