



## Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 13.04. bis 19.04.2026

Seniorenzentrum Zusmarshausen

	<b>Montag</b> 13.04.2026	<b>Dienstag</b> 14.04.2026	<b>Mittwoch</b> 15.04.2026	<b>Donnerstag</b> 16.04.2026	<b>Freitag</b> 17.04.2026	<b>Samstag</b> 18.04.2026	<b>Sonntag</b> 19.04.2026
<b>Suppe</b>	Fadennudelsuppe *(-a-c-i-)	Kartoffelsuppe *(-10-5-a-g-i-)	Brotsuppe *(-a-c-i-)	Berliner Erbsensuppe *(-a-f-i-0-)	Teigsternchen- suppe *(-a-c-i-)	Wiringsuppe *(-10-5-a-g-i-)	Rinderbrühe mit Leberknödel *(-a-c-i-)
<b>Menü 1</b>	Geflügelragout in dunkler Soße Tomatenrisotto Salat *(-9-i-)	Fleischküchlein (Schwein) Zwiebelsoße Nudeln Gemüse *(-c-i-a-)	Gebratene Hähnchenbrust Bratensoße Kartoffeln Salat *(-9-5-2-3-i-l-)	Gebackenes Schlemmerfilet Dillrahmsoße Kartoffel Salat *(-5-l-d-a-g-i-)	Vegetarisch gefüllte Ravioli Käsesoße Salat *(-9-13-3-4-8-c-a-g-i-j-)	Gebratener Leberkäse Soße Kartoffelsalat *(-2-3-4-5-9-i-j-)	Rinderbraten Burgundersoße Kartoffelknödel Rotkraut *(-10-5-9-g-i-l-)
Hier ankreuzen→							
<b>Menü 2</b>	Dampfnudeln mit Vanillesoße *(-10-9-5-g-c-a-)	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker Apfelmus *(-10-9-5-g-c-a-)	Gebackener Camembert Preiselbeeren Kartoffeln Salat *(-10-5-9-g-i-l-)	Gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen Salat *(-2-3-4-9-10-g-a-i-j-c-)	Gekochte Eier in Senfsoße Rahmspinat Kräuterkartoffeln *(-a-c-g-i-j-)	Buntes Gartengemüse im Kräuterflädle Buttersoße Dampfkartoffeln *(-5-10-g-i-l-)	Rinderbraten Burgundersoße Kartoffelpüree Gemüse *(-5-i-)
Hier ankreuzen→							
<b>Nachtisch</b>	Obst *(-6-)	Joghurt *(-10-g-)	Obst *(-6-)	Kuchen *(-10-g-)	Apfelmus *(-3-9-)	Kompott *(-3-9-)	Dessert *(-10-g-)

\*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