



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 20.04. bis 26.04.2026

Seniorenzentrum Zusmarshausen

| | Montag 20.04.2026 | Dienstag 21.04.2026 | Mittwoch 22.04.2026 | Donnerstag 23.04.2026 | Freitag 24.04.2026 | Samstag 25.04.2026 | Sonntag 26.04.2026 |
|------------------|--|---|---|---|--|---|---|
| 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