



## Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 18.05. bis 24.05.2026

Seniorenzentrum Zusmarshausen

	<b>Montag</b> 18.05.2026	<b>Dienstag</b> 19.05.2026	<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	<b>Freitag</b> 22.05.2026	<b>Samstag</b> 23.05.2026	<b>Sonntag</b> 24.05.2026 <small>Pfingstsonntag</small>
<b>Suppe</b>	Frühlingssuppe mit Nudeln <small>*(-a-c-i-)</small>	Gemüsebrühe <small>*(-i-g-)</small>	Brokkoli- cremesuppe <small>*(-a-f-i-0-)</small>	Gemüsesamtuppe <small>*(-10-5-a-g-i-)</small>	Riebelesuppe <small>*(-a-c-i-)</small>	Graupensuppe <small>*(-a-c-i-)</small>	Leberspätzlesuppe <small>*(-a-c-i-)</small>
<b>Menü 1</b>	Gebratenes Hähnchenschnitzel Soße Kartoffelpüree Salat <small>*(-10-5-9-g-i-l-)</small>	Fleischpflanzerl vom Schwein Champignonsoße Nudeln Salat <small>*(-2-3-4-9-10-g-a-i-j-c-)</small>	Gebackener Leberkäse Soße Kartoffel- Gurkensalat <small>*(-2-3-4-8-9-c-a-i-j-)</small>	Puten- Geschnetzeltes "Allgäuer Art" Spätzle Gemüse <small>*(-10-g-a-c-i-)</small>	Kartoffeltaschen Rahmsoße gekochter Karottensalat <small>*(-2-3-4-9-10-g-a-i-j-c-)</small>	Schaschlikpfanne in Tomatensoße Reis Salat <small>*(-9-i-)</small>	Sauerbraten Apfelrotkohl Kartoffelknödel <small>*(-5-i-)</small>
Hier ankreuzen→							
<b>Menü 2</b>	Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln Salat <small>*(-2-3-4-9-10-g-a-i-j-c-)</small>	Pfannkuchen mit Marmelade <small>*(-10-9-5-g-c-a-)</small>	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln Brötchen <small>*(-5-c-a-i-j-)</small>	Marillenknödel Zimt Zucker geklärte Butter <small>*(-10-9-5-g-c-a-)</small>	Geröstete Spätzle mit Kraut Soße Salat <small>*(-9-2-c-a-i-)</small>	Gemüsestrudel Kräutersoße, Kartoffeln, Salat <small>*(-10-5-9-g-i-l-)</small>	Sauerbraten Apfelrotkohl Kartoffelpüree <small>*(-5-i-)</small>
Hier ankreuzen→							
<b>Nachtisch</b>	Obst <small>*(-6-)</small>	Joghurt <small>*(-10-g-)</small>	Pudding <small>*(-10-g-)</small>	Kuchen <small>*(-10-g-)</small>	Obst <small>*(-6-)</small>	Kompott <small>*(-3-9-)</small>	Dessert <small>*(-10-g-)</small>

\*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