



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 03.08. bis 09.08.2026

Seniorenzentrum Zusmarshausen

	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026 <i>Friedenstag</i>	Sonntag 09.08.2026
Suppe	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-)	Wirsingsuppe *(-10-5-a-g-i-)	Rinderbrühe mit Leberknödel *(-a-c-i-)
Menü 1	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-)	Gebatener Leberkäse Soße Kartoffelsalat *(-2-3-4-5-9-i-j-)	Rinderbraten Burgundersoße Kartoffelknödel Rotkraut *(-10-5-9-g-i-l-)
Hier ankreuzen→							
Menü 2	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-)	Gebatene 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→							
Nachtisch	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