



Speiseplan offener Mittagstisch für die Woche vom 10.08. bis 16.08.2026

Seniorenzentrum Zusmarshausen

	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026	Samstag 15.08.2026 <i>Maria Himmelfahrt</i>	Sonntag 16.08.2026
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-)	Currygeschnetzeltes (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-)	Geschnetzeltes 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