Speiseplan

- **Parkresidenz an der Alleestraße**
- **Residenz im Saaletal**

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

12.-18.09.2022	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 618 kcal M 2: 473 kcal	Vorsuppe* Cordon bleu (G1,E,Sl,M,Sn) mit Tomaten-Paprikagemüse u. Kart.-spalten Pflaumenkompott	Vorsuppe* Blumenkohl-Käse-Bratling(G1,E,M,) mit Tomatensoße und Püree(M) Pflaumenkompott
Dienstag M 1: 594 kcal M 2: 446 kcal	Großer bunter Salatteller(2,3,6,9,M,Sl) mit Knusper-Hähnchenstreifen Himbeerquark (10,M)	Grießbrei mit heißen Kirschen(M) Himbeerquark (10,M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 564 kcal	Brühe mit Einlage(E,G1,Sl) Frikadelle mit Senf(G1,E,Sl,M,Sn) Nudelsalat(2,3,9,E,M,E,Sn) Götterspeise m. Van.-soße(1,G1,M)	Brühe mit Einlage(E,G1,Sl) Kasselerbraten(2,3,6,M,Sn) in Soße, Kaisergemüse(M) u. Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße(1,G1,M)
Donnerstag M 1: 626 kcal M 2: 451 kcal	Vorsuppe* Rahmgeschnetzeltes mit Pilzgemüse(9,E,Sl,M) und Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Eier-Gemüseragout (E,G1,Sn,Sl) mit Kartoffeln Mandarinenkompott
Freitag M 1: 658 kcal M 2: 518 kcal	Vorsuppe* Kabeljau mit(F,G1) gratiniertem Fenchel, Hollandaise und Wildreis Sn,Sl) Tiramisucreme(1,M)	Vorsuppe* Lasagne (E,G1,M,Sl) und gr. Salat Tiramisucreme(1,M)
Samstag M 1: 529 kcal M 2: 586 kcal	Pichelsteiner Eintopf (G1,M,Sl) mit Kartoffeln u. Fleischeinlage Fruchtjoghurt(M)	Karotten- Eintopf mit Kart. u. Würstchenscheiben (2,3,6,M,Sl,Sn) Fruchtjoghurt(M)
Sonntag M 1: 501 kcal M 2: 492 kcal	Brühe mit Einlage(E,G1,Sl) Gef. Schweinebraten(2,3,9) in Soße(1,G1,M,Sl) Erbsen u. Kart. Erdbeercreme(1,10,M)	Brühe mit Einlage(E,G1,Sl) Rindergeschnetzeltes(G1,E,M,Sl)mit Romanesco u. Kartoffeln Erdbeercreme (1,10,M)

* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe (Sl,M,G1,E) oder Fruchtkaltschale (1,4,10)

05153 / 964 323 Montag bis Sonntag Guten Appetit!

Legenden:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (E 1..)	(5) mit Säurungs- und Härtemittel (E 5..)	(10) mit Süßstoff (E 951,E 952,E 954, E 950, E 957, E 959)
(2) mit Konservierungsstoff (E 2..)	(6) mit Geschmacksverstärker (E 6 ..)	(11) bei Aspartam E 951: enthält eine Phenylalaninquelle
(3) mit Antioxidationsmittel, Säurungsmittel (E 3..)	(7) geschwefelt	(12) mit Zuckeraustauschstoffen (E420,E421, E953, E965-967)
(4) mit Emulgatoren, Verdickungs- und Geliermittelmittel (E 4..)	(8) gewachst (E 901, 904, 914, 914)	(13) geschwärzt (E 579, E 585)
	(9) mit Phosphat (E 338 – 341 , E 450 - 452)	

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

G Glutenhaltiges Getreide G 1: Weizen G 2: Roggen G 3: Gerste G 4: Hafer K Krebstiere E Eier	F Fisch Er Erdnüsse So Soja M Milch (einschließlich Lactose)	S Schalenfrüchte S 1: Mandeln S 2: Haselnuss S 3: Walnuss S 4: Kaschunüsse S 5: Pecanuss S 6: Paranuss S 7: Pistazien S 8: Macadaminanuss	Sl Sellerie Sn Senf Se Sesamsamen	Sch Schwefeldioxid und Sulfit L Lupine W Weichtiere