

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

16.- 22.01.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Cordon Bleu (1,2,3,M,G1), mit Rahmsoße (M) Leipziger Allerlei u. Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Senf-Eier (1,6,10,G1,M,E,Sn), mit Kartoffeln und grüner Salat (SI,M) Mandarinenkompott
Dienstag M 1: 696 kcal M 2: 670 kcal	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (2,3,6,G1,M,SI) Pflirsichquarkspeise (10,M)	Süßer Auflauf mit Kirschen und Vanillesoße (M,G1,E) Pflirsichquarkspeise (10,M)
Mittwoch M 1: 693 kcal M 2: 547 kcal	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ (6,Sn) mit Zaziki, (M) Kartoffelspalten u. Krautsalat (1,2,10,SI) Schokocreme (1, M)	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Maultaschen (1,2,3,M,Sn) mit Tomatensoße (M) Schokocreme (1, M)
Donnerstag M 1: 694 kcal M 2: 542 kcal	Vorsuppe* Grünkohl, Bregenwurst (M,G1,E,SI Sn) mit Senf und Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)	Vorsuppe* Hähnchen „Hawaii“, Reis und milde Currysoße (2,3,M,SI) Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)
Freitag M 1: 676 kcal M 2: 553 kcal	Vorsuppe* Fischstäbchen (G1,F) mit Remoulade (M,G1,E,SI) und Kartoffelpüree (M) u. Salat Panna Cotta (M)	Vorsuppe* Königsberger Klopse (9,G1,E,M,Sn) mit Salzkartoffeln und Rote Bete (10) Panna Cotta (M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Graupeneintopf mit Fleischeinlage (2,3,9,G1,SI) Fruchtjoghurt (M)	Tomateneintopf mit Reis und Mettbällchen (2,3,6,G1,M,SI) Fruchtjoghurt (M)
Sonntag M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Rinderbraten in Soße (G1,M,SI) Rosenkohl und Kartoffelrösti Zitronencreme (1,10,M)	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Putenbraten in Rahmsoße (M) Romanesco (M) u. Kartoffeln Zitronencreme (1,10,M)

* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe (SI,M,G1,E)

05153 / 964 323

Guten Appetit!

Legenden:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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