

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

30.01.- 05.02.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 514 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Wurstgulasch mit Gabelspaghetti <small>(G1,M,E,SI)</small> und buntem Salat Birnenkompott	Vorsuppe* Süße Quarkkeulchen _(1,10,E,G1,M,) mit Vanillesoße Birnenkompott
Dienstag M 1: 569 kcal M 2: 547 kcal	Linsen-Eintopf mit Wursteinlage _(2,3,6,M,SI,Sn) Pfirsichquarkspeise _(10,M)	Steckerrüben-Eintopf mit Süßkartoffeln u. Mettklöße <small>(2,3,6,M,SI,Sn)</small> Pfirsichquarkspeise _(10,M)
Mittwoch M 1: 704 kcal M 2: 674 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Frikadelle mit Senf _(G1,E,SI,M,Sn) Bayrische Kraut _(2,3,9,E,M,E,Sn) Kartoffeln Vanillepudd. mit Kirschen _(M)	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Putengeschnetzeltes _(G1,M,E,SI) , Broccoli und Reis Vanillepudd. mit Kirschen _(M)
Donnerstag M 1: 647 kcal M 2: 503 kcal	Vorsuppe* Schnitzel in Rahmsoße mit Pilzgemüse _(9,E,SI,M) und Kartoffeln Fruchtcocktail _(1,3,5)	Vorsuppe* Gekochte Eier in Senfsoße _(E,G1,Sn,SI) und Kartoffeln und gr. Salat Fruchtcocktail _(1,3,5)
Freitag M 1: 692 kcal M 2: 557 kcal	Vorsuppe* Matjes _(2,3,F) nach „Hausfrauenart“ <small>(M, Sn)</small> und Kartoffeln Himbeer- Joghurt Creme _(1,M)	Vorsuppe* Lasagne _(E,G1,M,SI) und gr. Salat Himbeer- Joghurt Creme _(1,M)
Samstag M 1: 535 kcal M 2: 435 kcal	Grünkohl-Eintopf _(M,SI) mit Kartoffeln und Fleischeinlage Fruchtojoghurt _(M)	Kartoffel-Eintopf _(M,SI) mit Wursteinlage _{2,3,6,M,SI,Sn)} Fruchtojoghurt _(M)
Sonntag M 1: 526 kcal M 2: 481 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Zwiebelbraten in Soße _(6, G1, Sn, SI) mit Rosenkohl und Kartoffeln Buttermilchorangencreme _(M)	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Geflügelroulade _(SI) mit Möhren _(M) und Spätzle _(G1,E) Buttermilchorangencreme _(M)

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

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, Säuerungsmittel (E 3..)	(7) geschwefelt	(12) mit Zuckeraustauschstoffen (E420,E421, E953, E965-967)
(4) mit Emulgatoren, Verdickungs- und Geleermitteln (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	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: Macadaminuss	Sl	Sellerie Sn Senf Se Sesamsamen	Sch	Schwefeldioxid und Sulfit L Lupine W Weichtiere
K	Krebstiere								
E	Eier								