

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

20.- 26.02.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 618 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Currywurst ^(2,3,M,Sn) in Soße ^(6,10,G1,Sl) mit Kartoffelspalten und Weißkohlsalat ^(10,) Pfirsichkompott	Vorsuppe* Rührei ^(M,E) mit Spinat ^(M,Sl) und Kartoffelpüree ^(M) Pfirsichkompott
Dienstag M 1: 659 kcal M 2: 615 kcal	Wirsingkohl-Eintopf mit Kartoffeln und Mettenden ^(2,3,9,Sl,M) Stracciatellaquark ^(M)	Sellerie-Eintopf mit Kartoffeln und Würstchenscheiben ^(2,3,9,Sl,M) Stracciatellaquark ^(M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 614 kcal	Brühe mit Einlage ^(G1,E,M,Sl) Tafelspitz in Meerrettichsoße ^(3,7,10,G1,M,Sl,Sch) und Kartoffeln und Rote Bete Salat Fruchtspeise mit Vanillesoße ^(1,M)	Brühe mit Einlage ^(G1,E,M,Sl) Hackbällchen in Tomatensoße mit Gemüsereis ^(9,G1,E,Sl,M) Fruchtspeise mit Vanillesoße ^(1,M)
Donnerstag M 1: 610 kcal M 2: 561 kcal	Vorsuppe* Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ ^(M) , Spätzle ^(E, G1,M) und Salat Fruchtcocktail ^(1,3)	Vorsuppe* Kaiserschmarrn ^(G1,E,M) mit Vanillesoße ^(M) Fruchtcocktail ^(1,3)
Freitag M 1: 692 kcal M 2: 565 kcal	Vorsuppe* Fischrikadelle ^(G1,E,M,F,Sn,Sl) , mit Kräutersoße, Erbsen und Süßkartoffelpüree ^(2,3,M) Bananenpudding ^(M)	Vorsuppe* Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln und gek. Schinken in heller Soße ^(G1,E,M,Sl) Bananenpudding ^(M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 538 kcal	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage ^(2,3,9,E,M,Sl) Fruchtjoghurt ^(M)	Hühner-Gemüse Eintopf mit Nudeln ^(G1,E,Sl) Fruchtjoghurt ^(M)
Sonntag M 1: 570 kcal M 2: 552 kcal	Brühe mit Einlage ^(Sl,M,G1,E) Rindergulasch ^(M,Sl) mit Paprika und Kartoffeln Latte Macchiato-Creme ^(M)	Brühe mit Einlage ^(Sl,M,E) Schweinebraten in Soße ^(M,G1) bunten Möhren ^(M) und Kartoffeln Latte Macchiato-Creme ^(M)

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

05153 / 964 323 Montag - 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 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	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
K Krebstiere				
E Eier				