

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

13.- 19.03.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 631 kcal 39 KH M 2: 598 kcal 74 KH	Vorsuppe* Bratwurst _(6,9,Sn) mit Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree _(M) Apfelmus _(1,3)	Vorsuppe* Rührei _(M,E) mit Spinat _(M,SI) und Kartoffeln Apfelmus _(1,3)
Dienstag M 1: 530 kcal 34 KH M 2: 481 kcal 35 KH	Gulaschsuppe _(1,6,G1,M,E,SI) Quarkspeise mit Mandarinen _(10,M)	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung _(10,E,G1,M) und Vanillesoße _(1,M) Quarkspeise m. Mandarinen _(10,M)
Mittwoch M 1: 587 kcal 45 KH M 2: 564 kcal 76 KH	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ _(6,Sn) mit Zaziki, _(M) Kartoffelspalten u. Krautsalat _(1,2,10,SI) Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Tortellini in Schinken-Sahne- Soße _(2,3,9,G1,M,E) mit Salat Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)
Donnerstag M 1: 586 kcal 49 KH M 2: 464 kcal 38 KH	Vorsuppe* Käsespätzle _(G1,E,M) mit Zwiebeln u. grüner Salat Karamellcreme _(M)	Vorsuppe* Hähnchenbrust in heller Soße _(M,SI) Gemüsereis _(SI,M) Karamellcreme _(M)
Freitag M 1: 869 kcal 39 KH M 2: 526 kcal 39 KH	Vorsuppe* Gebr. Scholle _{F,G1)} in Tomatensoße Broccoli und Kartoffeln Pfirsichkompott ₍₁₀₎	Vorsuppe* Schwarzwurzelragout _(1,6,10,G1,M,E,Sn) , mit Mettklößchen und Kartoffeln Pfirsichkompott ₍₁₀₎
Samstag M 1: 541 kcal 20 KH M 2: 430 kcal 28 KH	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch _(2,3,6,G1,M,SI) Fruchtyoghurt _(M)	Bunter Hühnereintopf mit Nudeln _(SI,E,G1) Fruchtyoghurt _(M)
Sonntag M 1: 570 kcal 49 KH M 2: 549 kcal 36 KH	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Burgunderbraten in Soße _(1,G1,M,SI) mit Erbsen und Möhren, Kart. Haselnusscreme _(1,M,S2)	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Putengulasch _(1,6,G1,M,SI) mit Blumenkohl u. Spätzle _(G1,E,M) Haselnusscreme _(1,M,S2)

* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe _(SI,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 Geliermittel (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 Sulfid L Lupine W Weichtiere
--	---	---	---	---