

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

03.- 09.04.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 684 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Cevapcici in Tomatensoße ^(2,3,6,M,SI) mit Reis und Balkangemüse Apfelmus	Vorsuppe* Hähnchenbrust in Pilzrahm ^(M,G1,SI) Brokkoli und Kartoffeln Apfelmus
Dienstag M 1: 524 kcal M 2: 438 kcal	Bihun-Suppe (Hühnerfleisch, Glasnudeln, Pilze, Sprossen) ^(2,3,6,M,SI) Waldfruchtquark ^(1,10,M)	Milchreis ^(E,M) mit Mandarinen, Zimt und Zucker Waldfruchtquark ^(10,M)
Mittwoch M 1: 734 kcal M 2: 664 kcal	Brühe mit Einlage ^(1,E,G1,SI,M) Knusperschnitzel mit Soße ^(G1,E,MI) Leipziger Allerlei und Kartoffeln Aprikosenkompott ⁽¹⁰⁾	Brühe mit Einlage ^(1,E,G1,SI,M) Königsberger Klopse ^(9,G1,E,M,Sn) mit Salzkartoffeln und Rote Bete ⁽¹⁰⁾ Aprikosenkompott ⁽¹⁰⁾
Donnerstag M 1: 672 kcal M 2: 549 kcal	Vorsuppe* Gabelspaghetti Bolognese ^(9,G1,E,SI,M) und Salat ⁽¹⁰⁾ Mandelpudding ^(M,S1)	Vorsuppe* gefüllte Kartoffeltaschen mit Ratatouille-Gemüse ^(G1,E,SI,M) Mandelpudding ^(M,S1)
Freitag Karfreitag M 1: 644 kcal M 2: 592 kcal	Bärlauchsuppe* Kabeljau im Gemüsebett, Senfsoße und Bratkartoffeln Schokomousse	Bärlauchsuppe* Hühnerfrikassee ^(M,SI) mit Spargel u. Champignons, Reis Schokomousse
Samstag M 1: 524 kcal M 2: 514 kcal	Erbsen-Eintopf mit Würstchenscheiben ^(2,3,9,SI) Fruchtjoghurt ^(M)	Kartoffel -Eintopf mit Wiener Würstchen ^(9,M,G1,E,SI,Sn) Fruchtjoghurt ^(M)
Sonntag Ostersonntag M 1: 593 kcal M 2: 541 kcal	Hochzeitssuppe ^(1,E,G1,SI,M) Lammkeule in Soße ^(6,G1,M,SI) , Bohnen im Speckmantel ^(2,3,9,G1,M,E,SI) Kart.-gratin ^(E,M) Eierlikörcremespeise ^(1,M)	Hochzeitssuppe ^(1,E,G1,SI,M) Putengulasch ^(SI) mit Möhren ^(M) und Spätzle ^(G1,E) Eierlikörcremespeise ^(M)

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

05153 / 964 323 Montag - Sonntag Guten Appetit !

Wir wünschen Ihnen schöne Osterfeiertage !



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 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 Sulfid L Lupine W Weichtiere
---	---	--	--	--