

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

17.- 23.04.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 642 kcal M 2: 504 kcal	Vorsuppe* Currywurst _(2,3,M,Sn) in Soße _(6,10,G1,SI) mit Kartoffelspalten und Weißkohlsalat _(10,M) Aprikosenkompott	Vorsuppe* Gemüseschnitzel in Käsesoße _(2,3,9,E,G1,M,SI) mit Kartoffeln Aprikosenkompott
Dienstag M 1: 530 kcal M 2: 460 kcal	Spargel-Kartoffel-Eintopf mit Mettklößchen _(1,6,G1,M,E,SI) Erdbeerquark _(1,10,M)	Germknödel mit Vanillesoße Erdbeerquark _(1,10,M)
Mittwoch M 1: 547 kcal M 2: 452 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Wirsingroulade, in Soße _(6,E,G1,SI,M) mit Kartoffeln Obstsalat	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Hühnerfrikassee _(M,SI) mit Champignons, Reis Obstsalat
Donnerstag M 1: 605 kcal M 2: 461 kcal	Vorsuppe* Schupfnudel-Pfanne mit Kasseler, Erbsen u. Möhren, Soße _(1,2,3,M,E,G1,Sn) Mandelpudding _(1,S1,M)	Vorsuppe* Leberkäse _(1,2,3,M,Sn) mit Rahmkohlrabi _(M) u. Kartoffeln Mandelpudding _(1,S1,M)
Freitag M 1: 565 kcal M 2: 504 kcal	Vorsuppe* Schlemmerfilet „Bordelaise“ _(F,G1) mit heller Soße _(M,SI,E) , Kartoffeln u. Gurkensalat Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)	Vorsuppe* Putengulasch _(6,G1,E,SI) mit Broccoli _(M) und Kartoffeln Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)
Samstag M 1: 512 kcal M 2: 495 kcal	Linseneintopf mit Bockwurst _(2,3,6,G,M,SI) Fruchtjoghurt _(M)	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen _(2,3,9,SI,M) Fruchtjoghurt _(M)
Sonntag M 1: 570 kcal M 2: 533 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Kräuterschweinebraten in Soße _(M,SI,Sn) Kaisergemüse u. Kartoffeln Amarenacreme _(1,10,M)	Brühe mit Einlage _(E,G1,M,SI) Kalbsbraten in Soße _(M,SI,So) Blumenkohl _(M) und Kartoffeln Amarenacreme _(1,10,M)

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

05153 / 964 323 Montag – Sonntag **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 (einschließlich Lactose)	Fisch Erdnüsse Soja Milch	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 Sulfid Lupine Weichtiere
---	--	--	------------------------------------	--	--	----------------	--------------------------------	---------------	---