

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

24.- 30.04.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Cordon Bleu (1,2,3,M,G1), mit Rahmsoße (M) Leipziger Allerlei u. Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Senf-Eier (1,6,10,G1,M,E,Sn), mit Kartoffeln und grüner Salat (SI,M) Mandarinenkompott
Dienstag M 1: 696 kcal M 2: 670 kcal	Erbseintopf mit Würstchen (2,3,6,G1,M,SI) Pflirsichquarkspeise (10,M)	Süßer Auflauf mit Kirschen und Vanillesoße (M,G1,E) Pflirsichquarkspeise (10,M)
Mittwoch M 1: 693 kcal M 2: 547 kcal	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Hackbraten (G1,E,Sn) mit Rahmblumenkohl (M) u. Kartoffeln Schokocreme (1, M)	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Maultaschen (1,2,3,M,Sn) mit Tomatensoße (M) Schokocreme (1, M)
Donnerstag M 1: 694 kcal M 2: 542 kcal	Vorsuppe* Spargel mit Schnitzel (G1,M,E,SI) und Hollandaise (M,E), Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)	Vorsuppe* Hähnchen „Hawaii“, Reis und milde Currysoße (2,3,M,SI) Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)
Freitag M 1: 676 kcal M 2: 553 kcal	Vorsuppe* Fischstäbchen (G1,F) mit Remoulade (M,G1,E,SI) und Kartoffelpüree (M) u. Salat Panna Cotta (M)	Vorsuppe* Königsberger Klopse (9,G1,E,M,Sn) mit Salzkartoffeln und Rote Bete (10) Panna Cotta (M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Frühlingseintopf (M,SI) mit Kartoffeln und Kasseler Fruchtjoghurt (M)	Tomateneintopf mit Reis und Mettbällchen (2,3,6,G1,M,SI) Fruchtjoghurt (M)
Sonntag M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Rinderbraten in Soße (G1,M,SI) Bohnen und Kartoffelrösti Zitronencreme (1,10,M)	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Putenbraten in Rahmsoße (M) Romanesco (M) u. Kartoffeln Zitronencreme (1,10,M)

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

05153 / 964 323

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 Fisch Erdnüsse Soja Milch (einschließlich Lactose)	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 Sulfit Lupine Weichtiere
---	---	--	--	--