

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

«Anrede» «Name»

«PLZ» «Ort»

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

15.- 21.05.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 618 kcal M 2: 473 kcal	Vorsuppe* Gefüllte Paprikaschote (G1,E,SI,M,Sn) in Soße und Reis Pflaumenkompott	Vorsuppe* Blumenkohl-Käse-Bratling (G1,E,M,) mit Tomatensoße und Püree (M) Pflaumenkompott
Dienstag M 1: 594 kcal M 2: 446 kcal	Buntes Huhn, (2,3,6,9,M,SI,Sn) (Eintopf mit weißen Bohnen, Bauchspeck u. Kartoffeln) Himbeerquark (10,M)	Grießbrei mit heißen Kirschen (M) Himbeerquark (10,M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 564 kcal	Brühe mit Einlage (E,G1,SI) Wurstgulasch mit Gabelspaghetti (G1,M,E,SI) und buntem Salat Götterspeise m. Van.-soße (1,G1,M)	Brühe mit Einlage (E,G1,SI) Kasselerbraten (2,3,6,M,Sn) in Soße, Kaisergemüse (M) u. Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße (1,G1,M)
Donnerstag <i>Chr. Himmelfahrt</i> M 1: 626 kcal M 2: 451 kcal	Vorsuppe* Jägerroulade (SI, Sn) in Soße mit Erbsen u. Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Eier-Gemüseragout (E,G1,Sn,SI) mit Kartoffeln Mandarinenkompott
Freitag M 1: 658 kcal M 2: 518 kcal	Vorsuppe* Fischstäbchen mit Remoulade Püree (M) und Gurkensalat (Sn,SI) Tiramisucreme (1,M)	Vorsuppe* Fruchtiges Geflügel- geschnetzeltes (9,E,SI,M) mit Blumenkohl u. Reis Tiramisucreme (1,M)
Samstag M 1: 529 kcal M 2: 586 kcal	Japanischer Eintopf (G1,M,SI) mit Hackfleisch, Porree u. Nudeln Fruchtjoghurt (M)	Karotten- Eintopf mit Kart. u. Würstchenscheiben (2,3,6,M,SI,Sn) Fruchtjoghurt (M)
Sonntag M 1: 501 kcal M 2: 492 kcal	Brühe mit Einlage (E,G1,SI) gefüllter Schweinebraten (2,3,9) in Soße (1,G1,M,SI) mit Bohnen und Kartoffeln Erdbeercreme (1,10,M)	Brühe mit Einlage (E,G1,SI) Rindergeschnetzeltes (G1,E,M,SI) mit Romanesco u. Kartoffeln Erdbeercreme (1,10,M)

* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe (SI,M,G1,E) oder Fruchtkaltschale (1,4,10)

05153 / 964 323 Montag bis 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 Sulfid L Lupine W Weichtiere
K Krebstiere				
E Eier				