

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

22.- 28.05.2023	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	Gemüse Eintopf (Paprika, Broccoli u. Mettenden) ^(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) Spargel mit Schinken ^(G1,M,E,SI) und Hollandaise ^(M,E) , 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 M 1: 644 kcal M 2: 592 kcal	Vorsuppe* Kabeljau im Gemüsebett, Senfsoße und Bratkartoffeln Heidelbeercreme ^(M)	Vorsuppe* Schweinegulasch ^(1,2,3,M,SI) mit Möhren ^(M) und Spätzle ^(G1,E) Heidelbeercreme ^(M)
Samstag M 1: 524 kcal M 2: 514 kcal	Erbsen-Eintopf mit Würstchenscheiben ^(2,3,9,SI) Fruchtojoghurt ^(M)	Kartoffel -Eintopf mit Wiener Würstchen ^(9,M,G1,E,SI,Sn) Fruchtojoghurt ^(M)
Sonntag Pfingsten M 1: 593 kcal M 2: 541 kcal	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Sauerbraten ^(G1,M,E,SI) in Soße, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln Vanillecreme ^(M) mit Rhabarber	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Putengulasch ^(9,E,SI,M) mit Blumenkohl und Kartoffeln Vanillecreme ^(M) mit Rhabarber

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

05153 / 964 323 Guten Appetit

Wir wünschen Ihnen schöne Pfingsten!



Legenden:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (E 1..)	(5) mit Säurungs- und Härtmitteln (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 Sulfit L Lupine W Weichtiere
K Krebstiere				
E Eier				