

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

29.05.- 04.06.2023	Menü 1	Menü 2
Montag Pfingsten M 1: 618 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ (M), Spätzle ^(E, G1, M) und Salat Pfirsichkompott	Vorsuppe* Hähnchen überb. mit Mozzarella u Tomate, Kräuterpestosoße, Reis ^(2,3, M, SI) Pfirsichkompott
Dienstag M 1: 659 kcal M 2: 615 kcal	Wirsingkohl-Eintopf mit Kartoffeln und Mettenden ^(2,3,9, SI, M) Stracciatellaquark ^(M)	Sellerie-Eintopf mit Kartoffeln und Würstchenscheiben ^(2,3,9, SI, M) Stracciatellaquark ^(M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 614 kcal	Brühe mit Einlage ^(G1, E, M, SI) Currywurst ^(2,3, M, Sn) in Soße ^(6, 10, G1, SI) mit Kartoffelspalten und Weißkohlsalat ⁽¹⁰⁾ Fruchtspeise mit Vanillesoße ^(1, M)	Brühe mit Einlage ^(G1, E, M, SI) Hackbällchen in Tomatensoße mit Gemüsereis ^(9, G1, E, SI, M) Fruchtspeise mit Vanillesoße ^(1, M)
Donnerstag M 1: 610 kcal M 2: 561 kcal	Vorsuppe* Spargel mit Schinken ^(G1, M, E, SI) braune Butter ^(M, E,) und Kartoffeln Fruchtcocktail ^(1, 3)	Vorsuppe* Kaiserschmarrn ^(G1, E, M) mit Vanillesoße ^(M) Fruchtcocktail ^(1, 3)
Freitag M 1: 692 kcal M 2: 565 kcal	Vorsuppe* Fischfrikadelle ^(G1, E, M, F, Sn, SI) , mit Kräutersoße, Erbsen und Süßkartoffelpüree ^(2, 3, M) Bananenpudding ^(M)	Vorsuppe* Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln und gek. Schinken in heller Soße ^(G1, E, M, SI) Bananenpudding ^(M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 538 kcal	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage ^(2, 3, 9, E, M, SI) Fruchtjoghurt ^(M)	Hühner-Gemüse Eintopf mit Nudeln ^(G1, E, SI) Fruchtjoghurt ^(M)
Sonntag M 1: 570 kcal M 2: 552 kcal	Brühe mit Einlage ^(SI, M, G1, E) Rindergulasch ^(M, SI) mit Paprika und Kartoffeln Latte Macchiato-Creme ^(M)	Brühe mit Einlage ^(SI, M, E) Schweinebraten in Soße ^(M, G1) bunten Möhren ^(M) und Kartoffeln Latte Macchiato-Creme ^(M)

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

05153 / 964 323 Montag - 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 Sulfit L Lupine W Weichtiere
K Krebstiere				
E Eier				