

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

05.- 11.06.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 642 kcal M 2: 504 kcal	Vorsuppe* Rührei (M,E) mit Spinat(M,SI) und Kartoffeln 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)	Kartoffeln mit Kräuterquark(M) Erdbeerquark(1,10,M)
Mittwoch M 1: 547 kcal M 2: 452 kcal	Brühe mit Einlage(E,G1,M,SI) Knusperschnitzel, Rahmsoße (6,E,G1,SI,M) Kaisergemüse u. Kart. 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) grüne Bohnen u. Kart. 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) oder Fruchtkaltschale (1,4,10)

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 Gutenhaltiges Getreide G 1: Weizen G 2: Roggen G 3: Gerste G 4: Hafer K Krebstiere E Eier	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
--	---	--	--	--