

# Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

**12.-  
18.06.2023**

## Menü 1

## Menü 2

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
<b>Montag</b>  M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Cordon Bleu <sub>(1,2,3,M,G1)</sub> , mit Rahmsoße <sub>(M)</sub> Leipziger Allerlei u. Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Senf-Eier <sub>(1,6,10,G1,M,E,Sn)</sub> , mit Kartoffeln und grüner Salat <sub>(S1,M)</sub> Mandarinenkompott
<b>Dienstag</b>  M 1: 696 kcal M 2: 670 kcal	Erbseneintopf mit Würstchen <sub>(2,3,6,G1,M,S1)</sub> Pfirsichquarkspeise <sub>(10,M)</sub>	Süßer Auflauf mit Kirschen und Vanillesoße <sub>(M,G1,E,)</sub> Pfirsichquarkspeise <sub>(10,M)</sub>
<b>Mittwoch</b>  M 1: 693 kcal M 2: 547 kcal	Brühe mit Einlage <sub>(M,G1,E,S1)</sub> Hackbraten <sub>(G1,E,Sn)</sub> mit Soße Kartoffeln u. Bohnensalat Schokocreme <sub>(1, M)</sub>	Brühe mit Einlage <sub>(M,G1,E,S1)</sub> Maultaschen <sub>(1,2,3,M,Sn)</sub> mit Tomatensoße <sub>(M)</sub> Schokocreme <sub>(1, M)</sub>
<b>Donnerstag</b>  M 1: 694 kcal M 2: 542 kcal	Vorsuppe* Spargel mit Schnitzel <sub>(G1,M,E,S1)</sub> und Hollandaise <sub>(M,E,)</sub> , Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße <sub>(1,10,M)</sub>	Vorsuppe* Hähnchen „Hawaii“, Reis und milde Currysoße <sub>(2,3,M,S1)</sub> Götterspeise mit Van.-soße <sub>(1,10,M)</sub>
<b>Freitag</b>  M 1: 676 kcal M 2: 553 kcal	Vorsuppe* Fischstäbchen <sub>(G1,F)</sub> mit Remoulade <sub>(M,G1,E,S1)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(M)</sub> u. Salat Panna Cotta <sub>(M)</sub>	Vorsuppe* Königsberger Klopse <sub>(9,G1,E,M,Sn)</sub> mit Salzkartoffeln und Rote Bete <sub>(10)</sub> Panna Cotta <sub>(M)</sub>
<b>Samstag</b>  M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Bunter Gemüseeintopf <sub>(M,S1)</sub> mit Kartoffeln und Kasseler Fruchtjoghurt <sub>(M)</sub>	Tomateneintopf mit Reis und Mettbällchen <sub>(2,3,6,G1,M,S1)</sub> Fruchtjoghurt <sub>(M)</sub>
<b>Sonntag</b>  M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Brühe mit Einlage <sub>(E,G1,M,S1)</sub> Rinderbraten in Soße <sub>(G1,M,S1)</sub> Kaisergemüse <sub>(M)</sub> u. und Kartoffelrösti Zitronencreme <sub>(1,10,M)</sub>	Brühe mit Einlage <sub>(E,G1,M,S1)</sub> Putenbraten in Rahmsoße <sub>(M)</sub> Romanesco <sub>(M)</sub> u. Kartoffeln Zitronencreme <sub>(1,10,M)</sub>

\* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe<sub>(S1,M,G1,E)</sub> oder Fruchtkaltschale<sub>(1,4,10)</sub>

**05153 / 964 323**

**Guten Appetit!**

## Legenden:

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff ( E 1.. )	(5) mit Säurungs- und Härtmittel ( 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 Geliermittelmitteln ( E 4.. )	(8) gewachst ( E 901, 904, 914, 914 )	(13) geschwärt (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: Macadamianuss	Sl    Sellerie Sn    Senf Se    Sesamsamen	Sch    Schwefeldioxid und Sulfit L    Lupine W    Weichtiere
K      Krebstiere E      Eier				