

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

12.- 18.06.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Cordon Bleu (1,2,3,M,G1), mit Rahmsoße (M) Leipziger Allerlei u. Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Senf-Eier (1,6,10,G1,M,E,Sn), mit Kartoffeln und grüner Salat (SI,M) Mandarinenkompott
Dienstag M 1: 696 kcal M 2: 670 kcal	Erbseintopf mit Würstchen (2,3,6,G1,M,SI) Pflirsichquarkspeise (10,M)	Süßer Auflauf mit Kirschen und Vanillesoße (M,G1,E) Pflirsichquarkspeise (10,M)
Mittwoch M 1: 693 kcal M 2: 547 kcal	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Hackbraten (G1,E,Sn) mit Soße Kartoffeln u. Bohnensalat Schokocreme (1, M)	Brühe mit Einlage (M,G1,E,SI) Maultaschen (1,2,3,M,Sn) mit Tomatensoße (M) Schokocreme (1, M)
Donnerstag M 1: 694 kcal M 2: 542 kcal	Vorsuppe* Spargel mit Schnitzel (G1,M,E,SI) und Hollandaise (M,E), Kartoffeln Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)	Vorsuppe* Hähnchen „Hawaii“, Reis und milde Currysoße (2,3,M,SI) Götterspeise mit Van.-soße (1,10,M)
Freitag M 1: 676 kcal M 2: 553 kcal	Vorsuppe* Fischstäbchen (G1,F) mit Remoulade (M,G1,E,SI) und Kartoffelpüree (M) u. Salat Panna Cotta (M)	Vorsuppe* Königsberger Klopse (9,G1,E,M,Sn) mit Salzkartoffeln und Rote Bete (10) Panna Cotta (M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Bunter Gemüseeintopf (M,SI) mit Kartoffeln und Kasseler Fruchtjoghurt (M)	Tomateneintopf mit Reis und Mettbällchen (2,3,6,G1,M,SI) Fruchtjoghurt (M)
Sonntag M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Rinderbraten in Soße (G1,M,SI) Kaisergemüse (M) u. und Kartoffelrösti Zitronencreme (1,10,M)	Brühe mit Einlage (E,G1,M,SI) Putenbraten in Rahmsoße (M) Romanesco (M) u. Kartoffeln Zitronencreme (1,10,M)

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

05153 / 964 323

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 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 Sulfit L Lupine W Weichtiere
---	--	--	--	--