

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

19.- 25.06.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 631 kcal 39 KH M 2: 598 kcal 74 KH	Vorsuppe* Bratwurst ^(1,6,G1,M,E,SI) mit Senf und Nudelsalat ^(1,E,G1,M) Apfelmus ^(1,3)	Vorsuppe* Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung ^(10,E,G1,M) und Vanillesoße ^(1,M) Apfelmus ^(1,3)
Dienstag M 1: 530 kcal 34 KH M 2: 481 kcal 35 KH	Spargel-Kartoffel-Eintopf mit Mettklößchen ^(1,6,G1,M,E,SI) Quarkspeise mit Mandarinen ^(10,M)	Großer Salatteller mit Thunfisch ^(2,3,F,E,Sn,SI,M) Quarkspeise mit Mandarinen ^(10,M)
Mittwoch M 1: 587 kcal 45 KH M 2: 564 kcal 76 KH	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ ^(6,Sn) mit Zaziki, ^(M) Kartoffelspalten und Krautsalat ^(1,2,10,SI) Rote Grütze m. Van.-soße ^(1,M)	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Tortellini in Schinken-Sahne- Soße ^(2,3,9,G1,M,E) mit Salat Rote Grütze m. Van.-soße ^(1,M)
Donnerstag M 1: 586 kcal 49 KH M 2: 464 kcal 38 KH	Vorsuppe* Käsespätzle ^(G1,E,M) mit Zwiebeln u. grüner Salat Karamellcreme ^(M)	Vorsuppe* Hähnchenbrust in heller Soße ^(M,SI) Kartoffeln u. gr. Salat Karamellcreme ^(M)
Freitag M 1: 869 kcal 39 KH M 2: 526 kcal 39 KH	Vorsuppe* Gebr. Scholle ^{F,G1} in Tomatensoße Broccoli und Kartoffeln Pfirsichkompott ⁽¹⁰⁾	Vorsuppe* Fleischkäse ^(G1,M,E,SI) mit Rahmkohlrabi ^(M) und Kartoffelpüree ^(M) Pfirsichkompott ⁽¹⁰⁾
Samstag M 1: 541 kcal 20 KH M 2: 430 kcal 28 KH	Linsen-Eintopf mit Wursteinlage ^(2,3,6,M,SI,Sn) Fruchtjoghurt ^(M)	Bunter Hühnereintopf mit Nudeln ^(SI,E,G1) Fruchtjoghurt ^(M)
Sonntag M 1: 570 kcal 49 KH M 2: 549 kcal 36 KH	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Burgunderbraten in Soße ^(1,G1,M,SI) mit Sauerkraut, Kartoffeln Haselnusscreme ^(1,M,S2)	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Putengulasch ^(1,6,G1,M,SI) mit Blumenkohl u. Spätzle ^(G1,E,M) Haselnusscreme ^(1,M,S2)

* 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	F	Fisch	S	Schalenfrüchte	Sl	Sellerie	Sch	Schwefeldioxid und Sulfit
	G 1: Weizen G 2: Roggen	Er	Erdnüsse	S 1: Mandeln	S 2: Haselnuss	Sn	Senf	L	Lupine
	G 3: Gerste G 4: Hafer	So	Soja	S 3: Walnuss	S 4: Kaschunüsse	Se		W	Weichtiere
K	Krebstiere	M	Milch (einschließlich Lactose)	S 5: Pecanuss	S 6: Paranuss		Sesamsamen		
E	Eier			S 7: Pistazien	S 8: Macadaminanuss				