

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

21.- 27.08.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 618 kcal M 2: 473 kcal	Vorsuppe* Königsberger Klopse in Kapern- <small>soße</small> _(9,G1,E,M,Sn) , Kartoffeln u. Rote Bete Pflaumenkompott	Vorsuppe* Blumenkohl-Käse-Bratling _(G1,E,M,) mit Tomatensoße und Püree _(M) Pflaumenkompott
Dienstag M 1: 594 kcal M 2: 446 kcal	Großer bunter Salatteller _(2,3,6,9,M,SI) mit Knusper-Hähnchenstreifen Himbeerquark _(10,M)	Grießbrei mit heißen Kirschen Zimt und Zucker _(M) Himbeerquark _(10,M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 564 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,SI) Frikadelle mit Senf _(G1,E,SI,M,Sn) Nudelsalat _(2,3,9,E,M,E,Sn) Götterspeise mit Van.- <small>soße</small> _(1,G1,M,)	Brühe mit Einlage _(E,G1,SI) gefüllte Kartoffeltaschen mit Ratatouille-Gemüse _(G1,E,SI,M) Götterspeise mit Van.- <small>soße</small> _(1,G1,M,)
Donnerstag M 1: 626 kcal M 2: 451 kcal	Vorsuppe* Knusperschnitzel mit Soße <small>(G1,M,)</small> Broccoli _(M) und Kartoffeln Mandarinenkompott	Vorsuppe* Schweinerouladen _(9,G1,E,M,Sn) mit Sommergemüse _(M) u. Kartoffeln Mandarinenkompott
Freitag M 1: 658 kcal M 2: 518 kcal	Vorsuppe* Kabeljau mit _(F,G1) Schmorgurken <small>(2,3,6,M,SI,Sn)</small> und Kartoffeln Tiramisucreme _(1,M)	Vorsuppe* Lasagne _(E,G1,M,SI) und gr. Salat Tiramisucreme _(1,M)
Samstag M 1: 529 kcal M 2: 586 kcal	Pichelsteiner Eintopf _(G1,M,SI) mit Kart. u. Fleischeinlage Fruchtjoghurt _(M)SI)	Karotten- Eintopf mit Kart. u. Würstchenscheiben <small>(2,3,6,M,SI,Sn)</small> Fruchtjoghurt _(M)
Sonntag M 1: 501 kcal M 2: 492 kcal	Brühe mit Einlage _(E,G1,SI) gefüllter Schweinebraten _(2,3,9) in Soße _(1,G1,M,SI) Erbsen u. Kart. Erdbeercreme _(1,10,M)	Brühe mit Einlage _(E,G1,SI) Rindergeschnetzeltes _(,M,SI,Sn) mit Romanesco und Kartoffeln Erdbeercreme _(1,10,M)

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

05153 / 964 323 Montag bis 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 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
---	---	--	--	--