

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

04.- 10.09.2023	Menü 1	Menü 2
Montag M 1: 618 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Currywurst _(2,3,M,Sn) in Soße _(6,10,G1,Sl) mit Kartoffelpüree _(M) und Weißkohlsalat _(10,M) Pfirsichkompott	Vorsuppe* Rührei _(M,E) mit Spinat _(M,Sl) und Kartoffeln Pfirsichkompott
Dienstag M 1: 659 kcal M 2: 615 kcal	Japanischer Eintopf mit Hackfleisch _(M,Sl,) Stracciatellaquark _(M)	Kaiserschmarrn _(G1,E,M) mit Vanillesoße _(1,M) Stracciatellaquark _(M)
Mittwoch M 1: 634 kcal M 2: 614 kcal	Brühe mit Einlage _(G1,E,M,Sl) Tafelspitz in Meerrettichsoße _(3,7,10,G1,M,Sl,Sch,) und Kartoffeln und Rote Bete Salat Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)	Brühe mit Einlage _(G1,E,M,Sl) Mettbällchen in Tomatensoße mit Gemüserais _(9,G1,E,Sl,M) Rote Grütze m. Van.-soße _(1,M)
Donnerstag M 1: 610 kcal M 2: 561 kcal	Vorsuppe* Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ _(M) , Spätzle _(E,G1,M) und Salat Fruchtcocktail _(1,3)	Vorsuppe* Großer Salatteller mit Ei, Schinken und Käse _(2,3,9,E,Sn,Sl,M) Fruchtcocktail _(1,3)
Freitag M 1: 692 kcal M 2: 565 kcal	Vorsuppe* Matjes _(2,3,F) mit grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln _(2,3) Bananenpudding _(M)	Vorsuppe* Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch in Tomatensoße _(G1,E,M,Sl) Bananenpudding _(M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 538 kcal	Erbsen-Eintopf mit Würstchenscheiben _(2,3,9,Sl) Fruchtojoghurt _(M)	Hühner-Gemüse Eintopf mit Nudeln _(G1,E,Sl) Fruchtojoghurt _(M)
Sonntag M 1: 570 kcal M 2: 552 kcal	Brühe mit Einlage _(Sl,M,E) Rindergulasch _(M,Sl) mit Paprika und Kartoffeln Latte Macchiato creme _(M)	Brühe mit Einlage _(Sl,M,E) Schweinebraten in Soße _(M,G1) Möhrengemüse _(M) u. Kart. Latte Macchiato creme _(M)

* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe _(Sl,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 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 Geliermittel (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	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
K Krebstiere				
E Eier				