

# Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

11.- 17.09.2023	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>  M 1: 642 kcal M 2: 504 kcal	Vorsuppe* Überback. Hähnchenbrust mit Tomate u. Mozzarella in Kräuterkäsesoße <sup>(9,E,SI,M)</sup> u. Kart. Aprikosenkompott	Vorsuppe* Schupfnudel Pfanne mit Schinken, Erbsen und Soße <sup>(2,3,9,E,Sn,SI,M)</sup> Aprikosenkompott
<b>Dienstag</b>  M 1: 530 kcal M 2: 460 kcal	Gaisburger-Marsch-Eintopf <sup>(G1,SI)</sup> (Rindfl. Gemüse <sup>(SI)</sup> , Kart. u. Spätzle <sup>(G1,E)</sup> ) Erdbeerquark <sup>(1,10,M)</sup>	Kartoffeln und Kräuterquark Erdbeerquark <sup>(1,10,M)</sup>
<b>Mittwoch</b>  M 1: 547 kcal M 2: 452 kcal	Brühe mit Einlage <sup>(SI)</sup> Hirtenrolle <sup>(G1,M,E,So)</sup> mit Knoblauch- Dipp, Kartoffeln u. Tomatensalat Obstsalat	Brühe mit Einlage <sup>(SI)</sup> Hühnerfrikassee <sup>(M,SI)</sup> mit Champignons und Reis Obstsalat
<b>Donnerstag</b>  M 1: 605 kcal M 2: 461 kcal	Vorsuppe* Leberkäse <sup>(1,2,3,M,Sn)</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>(M)</sup> u. Kartoffeln Mandelpudding <sup>(1,S1,M)</sup>	Vorsuppe* Gemüseschnitzel in Tomatensoße <sup>(2,3,9,E,G1,M,SI)</sup> mit Kartoffeln Mandelpudding <sup>(1,S1,M)</sup>
<b>Freitag</b>  M 1: 565 kcal M 2: 504 kcal	Vorsuppe* Schlemmerfilet „Bordelaise“ <sup>(F,G1)</sup> mit heller Soße <sup>(M,SI,E)</sup> , Kartoffeln u. Gurkensalat Gelbe Grütze m. Van.-soße <sup>(1,M)</sup>	Vorsuppe* Putengulasch <sup>(6,G1,E,SI)</sup> mit Broccoli <sup>(M)</sup> und Kartoffeln Gelbe Grütze m. Van.-soße <sup>(1,M)</sup>
<b>Samstag</b>  M 1: 512 kcal M 2: 495 kcal	Linseneintopf mit Würstchenscheiben <sup>(2,3,6,G,M,SI)</sup> Fruchtojoghurt	Gemüseintopf m. Süßkartoffeln u. Fleischeinlage <sup>(G1,E,M,SI)</sup> Fruchtojoghurt <sup>(M)</sup>
<b>Sonntag</b>  M 1: 570 kcal M 2: 533 kcal	Brühe mit Einlage <sup>(E,G1,M,SI)</sup> Kräuterschweinebraten, Soße <sup>(M,SI,Sn)</sup> Kaisergemüse, Kartoffeln Amarenacreme <sup>(1,10,M)</sup>	Brühe mit Einlage <sup>(E,G1,M,SI)</sup> Kalbsbraten in Soße <sup>(M,SI)</sup> mit Blumenkohl <sup>(M)</sup> u. Kartoffeln Amarenacreme <sup>(1,10,M)</sup>

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

05153 / 964 323 Montag – Sonntag **Guten Appetit !**

## Legenden:

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff ( E 1.. ) (2) mit Konservierungsstoff ( E 2.. ) (3) mit Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel ( E 3.. ) (4) mit Emulgatoren, Verdickungs- und Geliermittelmittel ( E 4.. )	(5) mit Säurungs- und Härtemittel ( E 5.. ) (6) mit Geschmacksverstärker ( E 6.. ) (7) geschwefelt (8) gewachst ( E 901, 904, 914, 914 ) (9) mit Phosphat ( E 338 – 341 , E 450 - 452 )	(10) mit Süßstoff ( E 951, E 952, E 954, E 950, E 957, E 959 ) (11) bei Aspartam E 951: enthält eine Phenylalaninquelle (12) mit Zuckeraustauschstoffen (E420, E421, E953, E965-967) (13) geschwärzt (E 579, E 585)
---	---	--

### Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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