

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

18.- 24.09.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Gefüllte Paprika (1,2,3,M,G1), in Tomatensoße(2,3,6,M,SI)mit 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	Erbseneintopf mit Würstchen(2,3,6,G1,M,SI) Pfirsichquarkspeise(10,M)	Süßer Auflauf mit Kirschen und Vanillesoße (M,G1,E,) Pfirsichquarkspeise(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* Käsespätzle (2,,E,M,G1), mit Zwiebeln u. Möhrensalat Fruchtpudding mit Van.-soße(1,10,M)	Vorsuppe* Hähnchen „Hawaii“, Kartoffeln und milde Currysoße(2,3,M,SI) Fruchtpudding 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* Schupfnudelpfanne(9,G1,E,M,Sn) mit Gemüse, Kasseler und Kräuterdipp Panna Cotta(M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Bunter Gemüseintopf (M,SI) mit Kartoffeln und Rauchendenscheiben 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..) (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 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
---	---	--	--	--