

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

25.09.- 01.10.2023	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 610 kcal M 2: 583 kcal	Vorsuppe* Bratwurst ^(6,9,M,E,SI,Sn) mit Senf Sauerkraut und Kartoffelpüree Pfirsichkompott ⁽¹⁰⁾	Vorsuppe* Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung ^(10,E,G1,M) und Vanillesoße ^(1,M) Pfirsichkompott ⁽¹⁰⁾
Dienstag M 1: 696 kcal M 2: 670 kcal	Spitzkohl-Eintopf mit Mettklößchen ^(1,6,G1,M,E,SI) Quarkspeise mit Mandarinen ^(10,M)	Kürbiseintopf mit Kartoffeln u. Wiener Würstchen ^(2,3,.,G1,M,E,SI,Sn) Quarkspeise mit Mandarinen ^(10,M)
Mittwoch M 1: 693 kcal M 2: 547 kcal	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ ^(6,Sn) mit Zaziki, ^(M) Kartoffelspalten u. Krautsalat ^(1,2,10,SI) Rote 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: 694 kcal M 2: 542 kcal	Vorsuppe* Kartoffelpuffer ^(10,E,G1,F,M,SI) mit Apfelmus ^(1,3)	Vorsuppe* Fleischkäse ^(G1,M,E,SI) mit Rahmblumenkohl ^(M) und Kartoffelpüree ^(M) Apfelmus ^(1,3)
Freitag M 1: 676 kcal M 2: 553 kcal	Vorsuppe* Gebrat. Scholle ^(F,G1) mit Dillsoße ^(SI,M) Kartoffeln und Gurkensalat Karamellpudding ^(1,M)	Vorsuppe* Rührei ^(G1,M,E,SI) mit Spinat ^(M) und Kartoffeln Karamellpudding ^(1,M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Kartoffeleintopf mit Würstchenscheiben ^(2,3,6,M,SI,Sn) Fruchtojoghurt ^(M)	Bunter Hühnereintopf mit Nudeln ^(2,3,6,G1,M,SI) Fruchtojoghurt ^(M)
Sonntag M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Burgunderbraten ^(2,3,9) in Soße ^(1,G1,M,SI) mit Erbsen u Möhren, Kartoffeln Haselnusscreme ^(1,M,S2)	Brühe mit Einlage ^(E,G1,M,SI) Putengulasch ^(1,6,G1,M,SI) mit Broccoli u. Spätzle ^(G1,E,M) Haselnusscreme ^(1,M,S2)

* 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..)	(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
---	---	--	--	--