

# Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

Gewünschtes Gericht bitte ankreuzen!

06.- 12.05.2024	Menü 1
<b>Montag</b>  M 1: 618 kcal M 2: 554 kcal	Vorsuppe* Currywurst <sub>(2,3,M,Sn)</sub> in Soße, Püree <sub>(M)</sub> und Weißkohlsalat <sub>((2,3,9,10,E,M)</sub> Pfirsichkompott
<b>Dienstag</b>  M 1: 659 kcal M 2: 615 kcal	Spargel-Eintopf mit Kartoffeln Mettbällchen <sub>(2,3,9,Sl,M,Sn,)</sub> Stracciatellaquark <sub>(M)</sub>
<b>Mittwoch</b>  M 1: 634 kcal M 2: 614 kcal	Brühe mit Einlage <sub>(G1,E,M,Sl)</sub> Fleischkäse <sub>(3,E,G1,M,Sl)</sub> mit Senf, Sauerkraut und Püree <sub>(M)</sub> Rote Grütze m. Van.-soße <sub>(1,M)</sub>
<b>Donnerstag</b>  M 1: 610 kcal M 2: 561 kcal	Vorsuppe* Tafelspitz in Meerrettichsoße <sub>(3,7,10,G1,M,Sl,Sch,)</sub> mit Bouillongemüse u. Püree <sub>(M)</sub> Fruchtcocktail <sub>(1,3)</sub>
<b>Freitag</b>  M 1: 692 kcal M 2: 565 kcal	Vorsuppe* Matjes nach „Hausfrauen Art“ <sub>(2,3,F,E,M,Sl,Sn)</sub> und Kartoffeln Bananenpudding <sub>(M)</sub>
<b>Samstag</b>  M 1: 506 kcal M 2: 538 kcal	Erbsen-Eintopf mit Würstchenscheiben <sub>(2,3,9,M,Sn,Sl)</sub> Fruchtjoghurt <sub>(M)</sub>
<b>Sonntag</b>  M 1: 570 kcal M 2: 552 kcal	Brühe mit Einlage <sub>(Sl,M,E)</sub> Rindergulasch <sub>(M,Sl)</sub> mit Paprika und Spätzle <sub>(G1,E,M)</sub> Latte Macchiatocreme <sub>(M)</sub>

\* Vorsuppe: gebundene Cremesuppe <sub>(Sl,M,G1,E)</sub>

05153 / 964 323 Mo - So 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	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				