

Speiseplan

- Parkresidenz an der Alleestraße
- Residenz im Saaletal

18.- 24.06.2018	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag M 1: 595 kcal M 2: 553 kcal	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Leberkäse^(1,2,3,M,Sn), Kohlrabi in Rahmsoße^(M) u. Kartoffeln Birnenkompott⁽¹⁰⁾	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Gemüseschnitzel^(E,G1,Sl) mit Kräutersoße^(M), Blumen- kohlgemüse und Kartoffeln Birnenkompott⁽¹⁰⁾
Dienstag M 1: 506 kcal M 2: 504 kcal	Gaisburger-Marsch-Eintopf^(G1,Sl) (Rindfl. Gemüse^(Sl), Kart. u. Spätzle^(G1,E)) Kirschquarkspeise^(10,M)	Mediterraner Nudeleintopf^(G1,EM) Kirschquarkspeise^(10,M)
Mittwoch M 1: 593 kcal M 2: 447 kcal	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“^(6,Sn) mit Zaziki, ^(M) Tomatenreis u. Krautsalat ^(1,2,10,Sl) Ananaskompott⁽¹⁰⁾	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Großer Salatteller mit Ei ^(9,E,G1,Sl) Ananaskompott⁽¹⁰⁾
Donnerstag M 1: 624 kcal M 2: 542 kcal	Blumenkohlsuppe^(M) Kartoffelsalat^(10,M,E,Sn) mit Würstchen^(2,3,6,M,Sn) Nougatpudding⁽¹⁰⁾	Blumenkohlsuppe^(M) Fischragout mit Gemüse- Streifen^(F,Sl,M) und Kartoffeln Nougatpudding⁽¹⁰⁾
Freitag M 1: 676 kcal M 2: 503 kcal	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Gebr.Scholle^(6,G1,E,F,Sl) mit Remoulade^(2,3,6,G1,M,E,Sl,Sn) Kartoffeln und grüner Salat Rote Grütze m. Van.-soße^(1,10,M)	Fruchtkaltschale⁽¹⁰⁾ Hackbällchen in Tomatensoße ^(G1, E,M,Sl) mit Gemüsereis und gr. Blattsalat Rote Grütze m. Van.-soße^(1,10,M)
Samstag M 1: 506 kcal M 2: 430 kcal	Serbischer Bohneneintopf^(Sl) mit Kartoffeln u. Rauchenden^(2,3,6,M,Sn) Fruchtjoghurt ^(M)	Kartoffel-Eintopf^(Sl) mit Kasselereinlage Fruchtjoghurt^(M)
Sonntag M 1: 567 kcal M 2: 521 kcal	Hühnerbrühe mit Nudeln^(M,G1,E,Sl) Rinderrouladen in Soße^(6,G1,M,Sl) mit Fingermöhren u. Kartoffeln Kaffeecreme ^(1,10,M)	Hühnerbrühe mit Nudeln^(M,G1,E,Sl) Putenrollbraten in Rahmsoße^(M) Romanesco u. Kartoffeln Kaffeecreme ^(1,10,M)

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
---	---	--	--	--