

KW 31	 DSV GmbH Suhle <small>D I E N S T L E I S T U N G S E R V I C E V E R W A L T U N G</small>		Speiseplan EaR 28.07.-03.08.2025			Name:	
						Anschrift:	
	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert		
Mo 28.07.	Soljanka 430 Kcal/ 21,6 E	2, a	Grießeintopf mit Eierflocken 492 Kcal/ 32 E	2, c, a	Sahnepudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,	
Di 29.07.	Hackbraten mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 430 Kcal/ 21,6 E	2, g a, c	Kartoffelgnocchis mit Spinatrahmsoße und Salat 492 Kcal/ 32 E	2, g, a	Mirabellenkompott 141Kcal/ 11E	2, 6	
Mi 30.07.	Hühnerfrikassee mit Reis 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g	Kartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Pfirsichjoghurt 141Kcal/ 11E	1, g f	
Do 31.07.	Spaghetti "Bolognese" mit Salat 492 Kcal/ 32 E	a, 3	Milchreis mit Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	h	Blaubeerragout 132 Kcal / 2,1 E	2, 6	
Fr 01.08.	marinierter Hering mit Salzkartoffeln 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und rote Beete-Püree 430 Kcal/ 21,6 E	h	frisches Obst 100Kcal		
Sa 02.08.	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse 476 Kcal/ 26 E		Schokocreme 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,	
So. 03.08.	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Putengulasch mit Klößen 481 Kcal/31 E	2, a 3, g	Joghurt "Bircher Müsli" 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,	

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere

o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefon 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !