

KW 43	 <b>DSV GmbH Suhl</b> <small>Dienstleistung   Service   Verwaltung</small>	<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">20.10.-26.10.2025</h3>				Name:		
		<b>Gericht 1</b>		<b>Gericht 2</b>		<b>Dessert</b>		
<b>Mo</b> 20.10.	<b>Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch</b> <small>341 Kcal / 18,9 E</small>	i, h	<b>X</b>	<b>Wikingereintopf</b> <small>528 Kcal/ 34 E</small>	2, 4 i, j a	<b>X</b>	<b>Kokospudding</b> <small>148 Kcal/ 4,8 E</small>	1, g, f,
<b>Di</b> 21.10.	<b>Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat</b> <small>468 Kcal/ 31 E</small>	a, 3		<b>Grießbrei mit Zimt und Zucker</b> <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	g		<b>Pflaumenkompott</b> <small>152Kcal/5,4E</small>	
<b>Mi</b> 22.10.	<b>Schweinegulasch mit Nudeln und Salat</b> <small>468 Kcal/ 31 E</small>	2, d c, g 3		<b>Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf</b> <small>483 Kcal/ 27,6 E</small>	d, 2 3, g a		<b>Joghurt mit Schokosplittern</b> <small>100Kcal</small>	
<b>Do</b> 23.10.	<b>Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</b> <small>468 Kcal/ 31 E</small>	2, d c, g 3		<b>Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf</b> <small>509 Kcal/ 28 E</small>	a, g i, j		<b>Pfirisch-Maracuja-Creme</b> <small>141Kcal/ 11E</small>	1, g f
<b>Fr</b> 24.10.	<b>Fischfilet mit Kräutersoße Kartoffeln und Salat</b> <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3		<b>geb. Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln</b> <small>476 Kcal/ 26 E</small>	a, c g,		<b>frisches Obst</b> <small>100Kcal</small>	
<b>Sa</b> 25.10.	<b>Krautpfanne mit Salzkartoffeln</b> <small>485 Kcal/ 31,8 E</small>	c, 4 a, j, g		<b>Bockwurst mit Kartoffelsalat</b> <small>587 Kcal/ 36 E</small>	2, 4, a, c		<b>Zitronen-Buttermilch-Dessert</b> <small>141Kcal/ 11E</small>	1,6 h g
<b>So.</b> 26.10.	<b>Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen</b> <small>482 Kcal / 33 E</small>	2, a		<b>Putenrollbraten mit Buttermöhren und Klößen</b> <small>587 Kcal/ 36 E</small>	2, 4, a		<b>Grießflammerie mit Himbeersoße</b> <small>158 Kcal / 5,4 E</small>	1, 6 g, h

**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: Dinkelerzeugnis, 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 !