KW 47	DSV GmbH Suhl DIENSTLEISTUNG I SERVICE I VERWALTUNG			**Speiseplan EaR** **17.11.-23.11.2025**			**Name:** **Anschrift:**	
	Gericht 1		**X**	**Gericht 2**		**X**	**Dessert**	
Mo 17.11.	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 290 Kcal / 23,7 E	i,h		Hühner-Nudeltopf 453 Kcal/ 24 E	2, c a		Schokopudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f,
Di 18.11.	Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 54Kcal/31E	2, 3 g a		Kartoffelgratin mit Salat 319 Kcal / 24 E	c, g		Vanillecreme 152 Kcal / 5,4 E	1,6 h g
Mi 19.11.	Bratklops mit Mischgemüse und Kartoffeln 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		Schlemmerfilet Broccoli mit Kräutersoße und Kartoffelstampf 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d		Erdbeerquarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 h g
Do 20.11.	Nudeln mit Wurstgulasch und Salat 54Kcal/31E	a, 3		Eier mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat 430 Kcal/ 21,6 E	g		Kiwigrütze 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
Fr 21.11.	Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat 512 Kcal/ 24,4 E	a e		Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße 430 Kcal/ 21,6 E	a h c		frisches Obst 100Kcal	
Sa 22.11.	Kohlroulade mit und Salzkartoffeln 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe 290 Kcal / 23,7 E			Limettenjoghurt 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,
So. 23.11.	Schweinebraten mit Gemüse und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a		Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln 482 Kcal / 33 E	2, a		Panna Cotta mit Mangosoße 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 i: Schwefeldioxid, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugniss, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

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

Telefon 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !