

KW 3	 DSV GmbH Suhl DIENSTLEISTUNG SERVICE VERWALTUNG	Speiseplan EaR 12.01.-18.01.2026					Name:	
	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 12.01.	Gulaschsuppe 341 Kcal / 18,9 E	i, h		Kürbis-Möhren Eintopf 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Bananenpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
Di 13.01.	gebratene Hähnchenbrust mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln 481 Kcal/31 E	2, a 3, g		Gemüseragout mit Kartoffelpüree 476 Kcal/ 26 E	a, c g,		Obstsalat 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
Mi 14.01.	Bunte Nudeln in Schinkensahnesoße mit Salat 498 Kcal/ 27 E	a, 2		Fischilet mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Vanillequarkspeise 141Kcal/ 11E	1, 6 h g
Do 15.01.	Paprikaschote mit Salzkartoffeln 540 Kcal/18E	2, a 4 3		Quarkkeulchen mit Vanillesoße 485 Kcal/ 31,8 E	2, g, a		Kirschkompott 152Kcal/5,4E	a, g
Fr 16.01.	Backfisch mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Hähnchengyros mit Tzaziki und Tomatenreis 498 Kcal/ 28 E	a h c		frisches Obst 100Kcal	
Sa 17.01.	weiße Bohneneintopf mit Rindfleisch 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a		Champignon-Jägertopf, Röstinchen 116 Kcal / 15 E	1, 6 g		Ananaskompott 133 Kcal / 2,1 E	2, 6
So. 18.01.	Kasselerbraten mit Rosenkohl und Klößen 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Hähnchenschenkel mit mit Erbsengemüse und Klößen 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a		Bayrisch Creme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, 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 !