

KW 14	 DSV GmbH Suhl DIENSTLEISTUNG SERVICE VERWALTUNG	Speiseplan EaR 30.03.-05.04.2026					Name:
	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert
Mo 30.03.	Soljanka 430 Kcal/ 21,6 E	2, a		Grießeintopf mit Eierflocken 492 Kcal/ 32 E	2, c, a		Sahnepudding 148 Kcal/ 4,8 E
Di 31.03.	Hackbraten mit Bohngengemüse 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
Mi 01.04.	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
Do 02.04.	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
Fr 03.04.	marinierter Hering mit Salzkartoffeln 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree 430 Kcal/ 21,6 E	h		frisches Obst 100Kcal
Sa 04.04.	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a		Graupeneintopf mit Rauchfleisch 476 Kcal/ 26 E			Schokocreme 152 Kcal / 5,4 E
So. 05.04.	Lammbraten mit Gemüse 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

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 !