


KW 19	 <b>DSV GmbH Suhl</b> <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>	<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">04.05.-10.04.2026</h3>				Name:	
		<b>Gericht 1</b>		<b>Gericht 2</b>		<b>Dessert</b>	
		<b>X</b>		<b>X</b>			
<b>Mo</b> 04.05.	<b>Soljanka</b>  <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	2, a	<b>Grießeintopf mit Eierflocken</b>  <small>492 Kcal/ 32 E</small>	2, c, a	<b>Sahnepudding</b>  <small>148 Kcal/ 4,8 E</small>	1, g, f,	
<b>Di</b> 05.05.	<b>Hackbraten mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln</b>  <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	2, g a, c	<b>Kartoffelgnocchis mit Spinatrahmsoße und Salat</b>  <small>492 Kcal/ 32 E</small>	2, g, a	<b>Mirabellenkompott</b>  <small>141Kcal/ 11E</small>	2, 6	
<b>Mi</b> 06.05.	<b>Hühnerfrikassee mit Reis</b>  <small>367 Kcal/ 28 E</small>	c, 4 a, j g	<b>Kartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst</b>  <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3	<b>Pfirsichjoghurt</b>  <small>141Kcal/ 11E</small>	1, g f	
<b>Do</b> 07.05.	<b>Spaghetti "Bolognese" mit Salat</b>  <small>492 Kcal/ 32 E</small>	a, 3	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker</b>  <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	h	<b>Blaubeerragout</b>  <small>132 Kcal / 2,1 E</small>	2, 6	
<b>Fr</b> 08.05.	<b>marinierter Hering mit Salzkartoffeln</b>  <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3	<b>Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree</b>  <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	h	<b>frisches Obst</b>  <small>100Kcal</small>		
<b>Sa</b> 09.05.	<b>Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree</b>  <small>476 Kcal / 35 E</small>	2, 3 g a	<b>Graupeneintopf mit Rauchfleisch</b>  <small>476 Kcal/ 26 E</small>		<b>Schokocreme</b>  <small>152 Kcal / 5,4 E</small>	1, g, f,	
<b>So.</b> 10.05.	<b>Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen</b>  <small>476 Kcal / 35 E</small>	2, 3 g a	<b>Putengulasch mit Klößen</b>  <small>481 Kcal/31 E</small>	2, a 3, g	<b>Joghurt "Bircher Müsli"</b>  <small>152 Kcal / 5,4 E</small>	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 !