


KW 20	 DSV GmbH Suhl <small>Dienstleistung Service Verwaltung</small>	<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">11.05.-17.05.2026</h3>				Name:	
		Gericht 1		Gericht 2		Dessert	
Mo 11.05.	Erbensuppe mit Wiener Würstchen 290 Kcal / 23,7 E	i, h	X	Hühner-Nudeltopf 453 Kcal/ 24 E	2, c a	Schokopudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
Di 12.05.	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 13.05.	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 14.05.	Thüringer Bratwurst mit warmen Kartoffelsalat 54Kcal/31E	a, 3		deftiger Bauerntopf mit Brot 430 Kcal/ 21,6 E	g	Kiwigrütze 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
Fr 15.05.	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 16.05.	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. 17.05.	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, Sulfid 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 !