


<b>KW</b> <b>14</b>	 <b>DSV GmbH Suhl</b> DIENSTLEISTUNG   SERVICE   VERWALTUNG	<b>Speiseplan EaR</b>				<b>Name:</b>
		<b>01.04.-05.04.2026</b>				<b>Anschrift:</b>
						<b>Telefonnummer:</b>
	<b>Gericht 1</b>	<b>X</b>	<b>Gericht 2</b>	<b>X</b>	<b>Dessert</b>	
<b>Mi</b> <b>01.04.</b>	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	1, g f
<b>Do</b> <b>02.04.</b>	Spaghetti "Bolognese" mit Salat 492 Kcal/ 32 E	a, 3	Milchreis mit Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	h	Blauberragout 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
<b>Fr</b> <b>03.04.</b>	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	
<b>Sa</b> <b>04.04.</b>	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	1, g, f,
<b>So.</b> <b>05.04.</b>	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	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, Sulfid m: Lupine n: Weichtiere

o: Weizenzerzeugnisse, 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

Telefon 03681 7929 777

Änderungen vorbehalten !