

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Gemüsereibekuchen mit Kräuterquark Götterspeise (V) 5439 KJ / 1299 Kcal 1,3,6,10	Wurstgulasch mit Paprika und Kartoffelwürfel Götterspeise N,G, S, 2010 KJ / 312 Kcal, 10,	Selleriesalat
Di.	Eier in Senfsauce mit grünem Salat und Salzkartoffeln (V) (Wunsch vieler Bewohner) Vanillepudding 2259 KJ / 540 Kcal 1,2,11	Butternudeln (Carbonara) Mit Sahnesauce Speck und geriebenem Käse Vanillepudding N, 2613 KJ / 624 Kcal, 1,2,3,	Geschnittenes Obst
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Schweineschnitzel überbacken mit Camembert, dazu Romanesco und Kartoffelecken (Bewohnerwunsch Fr. Klawonn) Kirschgrütze mit Vanillesoße 1833 KJ / 438 Kcal 1,2,3,	Sommerlicher Gemüseintopf mit Brot (V) Kirschgrütze mit Vanillesoße 904 KJ / 268 Kcal, 3,10	Bauernsalat mit Hirtenkäse
Do.	Grobe Bratwurst mit Senf, dazu Bayerisch Kraut und Petersilienkartoffeln (Bewohnerwunsch Fr. Glenz) Obstsalat N,P,G, 4998 KJ / 1194 Kcal 11,	Hausgebackene Buchteln gefüllt mit Pflaumenmus dazu flüssige Mohnbutter (V) Obstsalat ZS 4395 KJ / 1050 Kcal 1,2,3,	Geschnittene Tomaten
Fr.	Pochierter Fisch in Senfsoße mit Zucchini Gemüse und Kartoffelstampf (Bewohnerwunsch Fr. Schmidt) Bayerische Creme 3441 KJ / 822 Kcal, 2,3,11,12	Fleischwurstscheiben aus der Brühe mit warmen Kartoffelgurkensalat Bayerische Creme N,P,G, 4356 KJ / 1041 Kcal 6,11	Saure Gurken
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Kartoffelsuppe nach „Hessischer Art“ mit Gemüse und Speck dazu reichen wir Brot Eisbecher N,P, 2286 KJ / 546 Kcal, 6,10	Hausgemachte Pizza vom Blech belegt mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven Eisbecher A,N 1368 KJ / 368 Kcal, 1,2,3,6,12	Bratenaufschnitt
So.	Vorsuppe Deftiger Schweinebraten in eigener Soße mit Rotkohl und Butterkartoffeln Dessert N,P, 1155 KJ / 278 Kcal, 10,11	Vorsuppe Deftiger Schweinebraten in eigener Soße mit Rotkohl und Semmelklößen Dessert N,P, 1235 KJ / 358 Kcal, 1,2,3,10,11	Feinkost

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

F=mit Farbstoff, N=Nitritpökelsalz, A=Antioxidationsmittel, S=Süßungsmittel, ZS=mit einer Zuckerart, P=Phosphat G=Geschmackverstärker
(V) = Vegetarisch

Allergene:

1 Eier, 2 Milch, 3 Gluten aus Weizen (andere Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer), 4 Nüsse(Schalenfrüchte) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, 5 Erdnüsse, 6 Schwefeldioxid/Sulfit, 7 Lupine, 8 Sesam, 9 Soja, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Fische, 13 Krebstiere, 14 Weichtiere

Kontakt Küche Tel. 02359-29378560 Für den Emailverteiler Nachricht an: zenker@residenz-kierspe.de