

	Menü I	Menü II	Abend- beilage
Mo.	„Falscher Hase“ Rustikaler Hackbraten in Bratensauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Joghurtcreme 2645 kJ / 632 kcal 1,2,3,10,11	Butternudeln in Tomatensauce mit geriebenem Käse (V) Joghurtcreme 1538 kJ / 367 kcal 1,2,3,9,10,11	Gurkensalat
Di.	Kräftiges Schweinegulasch mit viel Zwiebeln dazu Salat und Mandelkroketten kalter Milchreis 2136 kJ / 509 kcal 1,2,3,9,10,11	Sommerlicher Salatteller mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch mit Brot kalter Milchreis 1214 kJ / 290 kcal 3,9,11,12	Bier
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce dazu Bohnensalat und Speckkartoffeln (Bewohnerwunsch Frau Schmidt) Eingekochter Erdbeer- Rabarber N, 1771 kJ / 423 kcal 1,2,3,10,11	Süßer Hefekloß „Germknödel“ mit warmer Vanillesauce Eingekochter Erdbeer- Rabarber 1634 kJ / 390 kcal 1,2,3,	Käse mit Trauben
Do.	Rahmspinat mit Schnittlauch-Rührei und Kartoffeln (V) Schichtdessert 2083 kJ / 498 kcal 1,2,3,	„Kutterschrippe“ Belegtes Brötchen mit Räucherlachs, Ei, Zwiebel und Salat Schichtdessert 971 kJ / 232 kcal 1,2,3,12	Feinkost
Fr.	Heringstipp mit sauren Gurken, Zwiebeln und Äpfeln dazu kleine Kartoffeln Kompott A, 1742 kJ / 416 kcal 2,9,10,11,12	Fruchtige Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Fleischklößchen dazu Baguette Kompott 962 kJ / 230 kcal 3,9,10,11	Frische Kirschen
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Rheinische Erbsensuppe mit Brühwursteinlage Eisbecher P,N, 755 kJ / 180 kcal 3,10,11	Hausgemachte Pizza vom Blech mit gekochtem Schinken und Champignons Eisbecher 3591 kJ / 858 kcal 2,3,10,11	Grillwurst P,G,
So.	Vorsuppe Kasslerrücken in Biersauce mit Sauerkraut und Kartoffelstampf Dessert N,P,G, 1890 kJ / 451 kcal 1,2,3,9,10,11	Vorsuppe Kasslerrücken in Biersauce mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Dessert 1340 kJ / 320 kcal 2,3,10,11	Rohkost

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