

	Menü I	Menü II	Abend- beilage
Mo.	Gekochter Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln (Wunsch vieler Bewohner) Paradiescreme N, 1879 kJ / 449 kcal 3,3H,10,11	Deftiger Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Bockwursteinlage Paradiescreme P,N, 1540 kJ / 368 kcal 3,8,9,10,11	Orangensaft
Di.	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Schweinskopfsülze und Remouladensauce Quarkcreme 2680 kJ / 640 kcal 1,2,3,10,11	Käselaucheintopf mit gebratenem Hackfleisch und Kartoffelwürfel Quarkcreme 1516 kJ / 362 kcal 2,3,10	Feinkost
Mi.	Gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Currysauce und Gemüserais Vanillemousse 1962 kJ / 468 kcal 1,2,3,4N,10,11	Bunter Nudelaufbau mit Käse, Schinken und Gemüse überbacken Vanillemousse N, 2720 kJ / 650 1,2,3,10,11	Wursthappen N,
Do.	Gekochte Eier in Schnittlauch- Senfsauce mit Gurkensalat und Butterkartoffeln Kompott 1458 kJ / 348 kcal 1,2,3,10,11	Spinatrahmsuppe „a la Küchenchef“ mit gebratenen Knoblauchgarnelen Kompott 1535 kJ / 369 kcal 2,10,11,13,14	Mett N,
Fr.	Schlemmerfilet mit Spinat und Kartoffelstampf (Bewohnerwunsch WB Grünbaum) Obst 2160 kJ / 516 kcal 1,2,3,10,11,12	Rustikaler Schaschlik-Wursteintopf mit Brötchen Obst P, GS, 2440 kJ / 583 kcal 3,10,11	Angemachter Salat
Sa.	Graupeneintopf nach Großmutter's Art mit deftiger Einlage Eisbecher N, 1521 kJ / 376 kcal 3,10,11	Hausgemachte Pizza „Hawai“ mit gekochtem Schinken und Ananas Eisbecher N, 2720 kJ / 650 kcal 2,3,10,11	Flasche Bier
So.	Geschmorte Schweinenuss in eigener Sauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Dessert 2431 kJ / 569 kcal 1,2,3,10,11	Klare Rinderbrühe mit Gemüse und Markklößchen Dessert 1204 kJ / 288 kcal 1,2,3,10	Cornichons A,

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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

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



**Speiseplan von
KW 6 – 02.02.-10.02.2019**

Seniorenresidenz Kierspe-
Volmetal GmbH