

	Menü I	Menü II	Abend- beilage
Mo.	Bratwurst in Biersauce mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln Stracciatella Joghurtcreme P, 1523 kJ / 364 kcal 2,3,10,11	„Küstenstulle“ Brötchen mit Matjes und Zwiebel belegt Stracciatella Joghurtcreme 1827 kJ / 436 kcal 3,11,12	Fisch- Konserven A,
Di.	„Altdeutscher Schweinepfeffer“ Kräftiger Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Pudding 1277 kJ / 305 kcal 3,10,11	Sauerkrauteintopf mit Leberkäseeinlage und Kartoffelwürfeln und Baguette Pudding N, P, 1190 kJ / 285 kcal 2,3,10,11	Rote Bete A,
Mi.	Hähnchenknusperschnitzel mit sahnigem Krautsalat, belgischen Pommes und hausgemachtem Curry-Apfel-Dip Quarkspeise 3737 kJ / 893 kcal 1,2,3,4M,5,9,11	Sahniger Grießbrei mit Zimt und Zucker (Bewohnerwunsch WB Grünbaum) Quarkspeise 1015 kJ / 242 kcal 2,3,	Klare Brühe mit Ei
Do.	Hausgemachte Frikadelle mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Butterkartoffeln (Bewohnerwunsch Frau Asbeck) Kompott 1823 kJ / 435 kcal	Kräftiger Geflügeleintopf (Truthahn) mit Wurzelgemüsen und Reis Kompott 855 kJ / 204 kcal	Fleischwurst N,P,
Fr.	Gebratenes Fischfilet „Müllerin“ dazu Endiviensalat, Zitrone, geschmolzene Butter und Kartoffeln (Bewohnerwunsch Frau Klawonn) Schichtdessert 1527 kJ / 365 kcal 2,3,10,11,12,	„Bauernomlette“ mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Kartoffeln und sauren Gurken Schichtdessert 2715 kJ / 648 kcal 1,2,3,10,11	Saure Gurken A,
Sa.	Rheinische Erbsensuppe mit Brühwursteinlage und Brötchen Eisbecher P, N, 717 kJ / 171 kcal 3,10,11	Hausgemachte Pizza vom Blech mit Meeresfrüchten belegt Eisbecher 2864 kJ / 684 kcal 3,10,12,13,14,	Feinkost
So.	<i>Vorsuppe</i> Spießbraten geschichtet mit Speck und Zwiebeln dazu Waldorfsalat und gratinierte Kartoffeln <i>Dessert</i> N,1860 kJ / 444 kcal 1,2,3,10,11	<i>Vorsuppe</i> Spießbraten geschichtet mit Speck und Zwiebeln dazu Waldorfsalat und Schupfnudeln <i>Dessert</i> N, 1860 kJ / 444 kcal 1,2,3,10,11	Frikadellen

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 7 – 11.02.-17.02.2019**

Seniorenresidenz Kierspe-  
Volmetal GmbH