

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Reibekuchen mit Apfelkompott (V) Götterspeise 2112 kJ / 504 kcal 1,2,3,9,10,11	Dicke Bohnen in Speck- Béchamelsauce mit Mettwurst, Senf und Kartoffeln Götterspeise N, 2715 kJ / 648 kcal 2,3,10,11	„Helgas Zwiebelkuchen“
Di.	Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Parmesan Vanillemousse 2362 kJ / 558 kcal 1,2,3,9,10,11	Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel und Feta Käse dazu hausgemachtes Fladenbrot (V) Vanillemousse 1192 KJ / 285 kcal ,2,9,10,11	Feinkost
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> „Wiener Art“ mit Zitrone und lauwarmen Kartoffelsalat Schichtdessert 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Sahniger Grießbrei mit heißen Himbeeren (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Schichtdessert 1356 KJ / 324 kcal 2,3,	A, Rollmops
Do.	„Asia Turkey“ Gebratene Pute mit fernöstlichen Gemüsen und Sauce dazu Curryreis Pudding 1795 kJ / 434 kcal 1,3,8,9,10,11	Schweizer Wurstsalat mit Zwiebel, Käse und saure Gurken mit Bauernbrot Pudding N,P,G 2235 KJ / 534 kcal ,2,3,9,10,11	Rohkost
Fr.	Rosa Heringssalat mit Apfel, Rote Bete und Zwiebel In milder Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln Kompott 2492 kJ / 595 kcal 1,2,3,10,11,12	<u>Chili/ Cheeseburger</u> Scharfer Hamburger mit Rindfleisch, Gurke, Salat, Zwiebel, Käse und Chilisauce Kompott 1978 kJ / 472 kcal 1,2,3,9,11	Bier
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Deftiger Graupentopf mit Pökelfleisch und Wurzelgemüse Dessert N, 797 kJ / 198 kcal 3,10,11	<u>Lasagne Bolognese</u> Nudelplatten mit Tomaten- Hackfleischsauce überbacken Dessert 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11	Mett N,
So.	Vorsuppe <u>„Falscher Hase“</u> Hackbraten in Bratensauce mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Eisbecher 1901 kJ / 459 kcal 3,9,10,11	Vorsuppe Ravioli in Tomatensauce Eisbecher 1949 kJ / 462 kcal 1,2,3,9,10,11	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