

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Reibekuchen mit Apfelmus (V) Götterspeise 1684 KJ / 429 Kcal 1,2,3	Rheinische Erbsensuppe mit Bockwursteinlage Götterspeise N,P, 1059 kJ / 253 kcal 3,9,10,11	Rote Bete
Di.	Hausgemachte Cevapcici mit Gemüseréis und Zaziki (Bewohnerwunsch Hr. Rehder) Gekochter Pudding 2788 kJ / 666 kcal 1,2,3,9,10,11	Bunter Frühlingssalat mit Tomate Gurke, Zwiebeln und Thunfisch mit hausgemachtem Brot Gekochter Pudding 1192 KJ / 285 kcal 2,3,9,10,12	Kräuterbutter und Gebäck
Mi.	Vorsuppe Spargelsteak „Cafe Ebblick“ Schweinelummersteak überbacken mit Stangenspargel-Schinkenröllchen, Käse und Holländischer Sauce dazu Butterkartoffeln Eisbecher 1921 kJ / 464 kcal 1,2,3,9,10,11	Vorsuppe Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit kräftigem Käse überbacken (V) Eisbecher 1456 KJ / 414 kcal 2,3,10,11	Wursthappen N,
Do.	Blumenkohl und Kartoffeln In Schinken-Béchamelsauce überbacken (V) Kompott 1760 kJ / 421 kcal 1,2,3,8,9,10,11	Texas Reispfanne Rinder- Hackfleisch, Bohnen, Mais und Paprika mit hausgemachter Salsa Kompott 2083 kJ / 506 kcal ,3,10,11	Nudelsalat
Fr.	Forelle nach Müllerin Art mit zerlassener Butter, Zitrone, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln (Bewohnerwunsch Fr. Aliko) Fruchtjoghurt 2592 kJ / 621 kcal 2,3,10,11,12	Chili Con Carne Hackfleisch-Bohnenpfopf mit milder Schärfe Fruchtjoghurt 889 kJ / 213 kcal 3,9,10,11,	saure Gurken A,
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Steckrübeneintopf mit Pökelfleisch, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel Dessert N, 894 kJ / 238 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> mit Artischocken, Oliven und Sardellen Dessert 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11,12	Zenker`s Lachsschinken N,
So.	Vorsuppe Geschmortes Rindfleisch in Zwiebel- Senfkruste mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelstampf Eisbecher 2344 kJ / 560 kcal 2,3,10,11	Vorsuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce Eisbecher 1438 kJ / 344 kcal 1,2,3,	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