

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Käse (Gästewunsch) Götterspeise 2864 kJ / 684 kcal 2,3,8,9,10,11	Rheinischer Erbseneintopf mit Wursteinlage Götterspeise N,P, 1550 kJ / 231 kcal 3,10,11	Zwiebelmett
Di.	Dicke Bohnen in Béchamelsauce mit gekochtem Schweinebauch und Salzkartoffeln Vanillequark-Creme N, 1833 KJ / 438 kcal 2,3,10,11	„Gyros-Suppentopf“ mit Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln Sahne und Oregano dazu unser hausgebackenes Brot Vanillequark-Creme 2532 kJ / 599 kJ 2,8,9,10,11	Feinkostsalat
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Hähnchenknusperschnitzel mit pikantem Chipotle-Dip dazu Tomatensalat und Kartoffelspalten Joghurtspeise 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Sahniger Milchreis mit heißen Kirschen (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Joghurtspeise 1256 KJ / 299 kcal 2,3,10	Bier/ Radler
Do.	Mildes „Chili Con Carne“ Kidneybohnen Topf mit Tomate, Paprika, Hackfleisch und Mais dazu Reis Gekochter Pudding 2484 kJ / 592 kcal 1,2,3,10,11	Bunter Salatteller mit Tomate, Paprika, Möhre, Mais und Zwiebeln dazu gebratene Putenbrust-Streifen Gekochter Pudding 1634 kJ / 390 kcal 2,3,9,10,11	Herzer Käse
Fr.	Heringstipp nach Hausfrauenart mit Gurke, Apfel und Zwiebel Früchte in Sud 2286 kJ / 546 kcal 2,3,10,11,12	Mozzarella-Focaccia“ bunt belegt mit Paprika, Tomate, Knoblauch, Olive, Artischocken dazu mariniertes Rucola Früchte in Sud 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11	Rohkost mit Dip
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Ungarischer Gulaschsuppe mit Champignons, Paprika, Zwiebel und Kartoffeln Dessert 1192 KJ / 285 kcal 3,9,10,11	<u>Flammkuchen vom Blech</u> mit Speck, Lauch, Käse und Schmand Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11,	Spargelschinken Röllchen
So.	Vorsuppe Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit hausgemachten Butterspätzle und Salat Eis 2539 kJ / 557 kcal 1,2,3,9,10,11	Vorsuppe Bunte Gnocci-Gemüsepfanne Eis 1591 kJ / 380 kcal 1,2,3,10,11,	Räucherlachs

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

F=mit Farbstoff, N=Nitritpökelsalz, A=Antioxidationsmittel, S=Süßungsmittel, ZS=mit einer Zuckerart, P=Phosphat G=Geschmackverstärker
(V) = Vegetarisch (AH) = kann Alkohol enthalten

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

Café Ebbblick Telefon- 02359-29378560 email- zenker@residenz-kierspe.de

Bestellungen bitte bis spätestens 10 Uhr durchgeben, nur solange Vorrat reicht