

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Kartoffelsalat mit Ei und Gurke dazu heiße Fleischwurst und Senf Götterspeise N,P,G, 2512 kJ / 592 kcal 1,2,8,9,10,11	Pastinake-Kartoffeleintopf mit deftiger Einlage Götterspeise N, 1116 kJ / 266 kcal 3,10,11	Thunfisch mit Zwiebeln
Di.	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Sahne dazu Erbsen/Möhren-Butterreis Bayrisch Creme mit Fruchthaube 2028 kJ / 484 kcal 2,3,10,11 (AH)	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Zwiebel, Gurke Feta, Glattpetersilie und Zitrone (V) Bayrisch Creme mit Fruchthaube 1192 KJ / 285 kcal 2,3,9,10,11,	Linsensalat
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> „Balkan Art“ mit süß-saurer Paprikasauce, Bohnensalat und Kartoffel Wedges Apfel-Birnenkompott mit Zimt 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Tomaten-Artischocken-Focaccia mit Mozzarella, Knoblauch und mariniertem Rucola (V) Apfel-Birnenkompott mit Zimt 2178 kJ / 520 kcal 2,3,10	Marinierte Tomaten
Do.	Zwiebel-Schweinegulasch mit Nudeln und Krautsalat Vanillepudding 2480 kJ / 591 kcal 1,2,3,9,10,11(AH)	Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Baguette (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Vanillepudding 1254 kJ / 299 kcal 2,3,9,10,11	Fischdosen A,
Fr.	Panierter Rotbarsch mit Zitrone dazu Blattspinat und Kartoffelstampf Buttermilchdessert 2289 kJ / 547 kcal 1,2,3,10,11,12	Bunter Frühlingssalat mit Gurke, Paprika, Mais, und Blattsalat dazu marinierte, gebratene Hähnchenstreifen Buttermilchdessert 1599 kJ / 382 kcal 2,3,9,10,11	Harzer Käse
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Rheinische Erbsensuppe mit Wiener Würstchen Dessert N,P 899 kJ / 239 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> „Hawaii“ mit Ananas und Schinken Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11,	Kräuterbutter
So.	Geschnetzeltes mit Champignons & Rahm dazu hausgemachte Butterspätzle und Salat Eisbecher 2531 kJ / 556 kcal 2,3,9,10,11	Bunte Tortellini-Gemüsepfanne (V) Eisbecher 2323 kJ / 554 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 (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 Ebblick Telefon- 02359-29378560 email- zenker@residenz-kierspe.de

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