

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Reibekuchen mit Apfelkompott (V) Götterspeise 1375 kJ / 329 kcal 2,3,	Deftiger Linseneintopf mit Mettwursteinlage und hausgebackenem Brot Götterspeise N, 804 kJ / 192 kJ 3,8,9,10,11	Saure Gurken A,
Di.	Gekochte Eier in Senfsauce mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (Wunsch vieler Bewohner) (V) Früchte in Sud 2476 kJ / 590 kcal 1,2,3,10,11	Gyros-Paprika-Suppe vom Schwein mit Zwiebeln und Oregano dazu Olivenbrot Früchte in Sud 2532 kJ / 599 kJ 2,8,9,10,11	Käse mit Trauben
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Cordon bleu vom Schwein mit Bernaiser Sauce, Zuckererbsen und Mandelkroketten Joghurtspeise 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Gemüse-Linguine in Basilikum Pesto geschwenkt mit geriebenem Hartkäse und gerösteten Pinienkernen (V) Joghurtspeise 2423 kJ / 531 kcal 2,3,10,11	Feinkost
Do.	Ungarischer Gulaschtopf vom Rind mit reichlich Zwiebel, Paprika und Kartoffeleinlage dazu Sauerteigbrot Vanillecreme 1362 kJ / 325 kcal 3,9,10,11	Bunter Frühlingsalat mit Gurke, Paprika, Tomate, milder Pepperoni und Fetakäse (V) Vanillecreme 1634 kJ / 390 kcal 2,3,9,10,11	Tomatensaft
Fr.	Vorsuppe Spießbraten mit Speck und Zwiebel geschichtet dazu Krautsalat und Kartoffelgratin Eisbecher 2286 kJ / 546 kcal 2,3,10,11,	Vorsuppe Große Folienkartoffel mit Kräuterquark und Graved Lachs Eisbecher 1594 kJ / 381 kcal 2,9,10,11,12	Zwiebelmett N
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> „Westfälisches Blindhuhn“ Bohneneintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage Dessert N, 909 kJ / 241 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> mit Salami und Parika Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 2,3,10,11,	Bratenaufschnitt
So.	Vorsuppe Kasslerbraten mit brauner Sauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Schokoladenmousse N, 1927 kJ / 460 kcal 2,3,9,10,11	Vorsuppe Bunter Gemüse-Kartoffelauflauf mit mildem Käse überbacken (V) Schokoladenmousse 1591 kJ / 380 kcal 2,3,10,11	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 Ebbblick Telefon- 02359-29378560 email- [zenker@residenz-kierspe.de](mailto:zenker@residenz-kierspe.de)

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