

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck und Gurke dazu heiße Fleischwurst mit Senf Götterspeise N,P,G, 2539 kJ / 601 kJ 2,3,9,10,11	Sauerkraut-Kartoffeltopf mit mageren Kassler Würfel Götterspeise N, 1591 kJ / 380 kcal 3,9,10,11	Cornichons
Di.	Kartoffel-Lauchauflauf mit gebratenem Hackfleisch und mildem Käse überbacken Fromage Zitronencreme 2481 kJ / 592 kcal 2,3,10,11	Salat „Cesar“ mit Romana, Hähnchen, Croutons, Hartkäse und Tomate Fromage Zitronencreme 2162 kJ / 516 kcal 2,3,10,11	Bier/ Radler
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> „Spargelschnitzel“ überbacken mit Schinken und Käse dazu Hollandaise und Petersilienkartoffeln (Wunsch vieler Gäste und Bewohner) Schichtdessert N, 2162 kJ / 516 kcal 2,3,10,11	Sahniger Grießbrei mit heißen Beerenfrüchten Schichtdessert 1254 kJ / 299 kcal 2,3,	Thunfischdip
Do.	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (V) (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Vanillepudding 1317 kJ / 315 kcal 1,2,3,	Mexico Reispfanne mit Hackbrätling, Bohnen, Tomate, Paprika, Chili und Avocado Vanillepudding 1599 kJ / 382 kcal 8,9,10,11	Kräuterbutter Brot
Fr.	Hausgemachte Fischfrikadelle mit Gurkensalat, Kräuterdip und Stampfkartoffeln Kompott 1608 kJ / 385 kcal 1,2,9,10,11,12	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und hausgebackenem Brot (V) Kompott 899 kJ / 239 kcal 3,9,10,11	Feinkost
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Graupeneintopf mit Pökelfleischeinlage, Wurzelgemüse und Kartoffeln Dessert N, 1540 kJ / 368 kJ 9,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> mit frischen Champignons und Salami Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 2,3,10,11	Harzer Käse
So.	Vorsuppe Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit hausgemachten Butterspätzle und Salat Eisbecher 2532 kJ / 599 kJ 1,2,3,9,10,11	Vorsuppe Dicke Kräutergrillkartoffel mit Zaziki und Scheibe Räucherlachs Eisbecher 2323 kJ / 554 kcal 2,3,6	Marinierte Tomaten

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