

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Deftige, Gebratene Blutwurst-Reibekuchentaler mit grobem Apfelkompott Götterspeise N,P,G, 2532 kJ / 599 kcal 2,3,9,10,11	Käse-Laucheintopf mit gebratenem Rinderhack Götterspeise 1375 kJ / 329 kcal 2,3,9,10,11	Feinkostsalat
Di.	Gebratene Käse-Krakauer mit Bratensauce und Kartoffel-Gemüsestampf Cheese-Dessert N,P, 2484 kJ / 592 kcal 2,3,9,10,11	„Langos“ Ungarischer, gebackener Hefefladen mit Knobli-Schmand Sauce, Kraut, geriebenem Käse und Zwiebeln Cheese-Dessert 2329 kJ / 557 kcal 2,3,10,11 (V)	Käse
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> „Balkan Art“ mit süß-saurer Paprikasauce und gebackenen Kartoffeln Bayrisch Creme mit Fruchtsauce 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Cremiger Milchreis mit heißen Kirschen (V) (Bewohnerwunsch WB Rönsahl) Bayrisch Creme mit Fruchtsauce 1256 KJ / 299 kcal 2,3,10	Rohkost mit Dip
Do.	„Asia-Hähnchen-Pfanne“ mit fernöstlichen Gewürzen und Gemüse dazu Curryreis Rhabarber-Erdbeer-Kompott G 2286 kJ / 546 kcal 2,3,8,9,10,11,12 (AH)	Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Ei, gekochtem Schinken und Cocktaildressing Rhabarber-Erdbeer-Kompott N, 2001 KJ / 289 kcal 1,2,3,9,10,11,	Zwiebelmett N
Fr.	Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu Drillinge Quarkspeise 2286 kJ / 546 kcal 2,3,10,11,12	Spießbratenbrötchen „Ebbeblik“ mit rauchiger Sauce, Krautsalat, Tomate und Gurke Quarkspeise N, 2401 kJ / 521 kcal 1,2,3,8,10,11	Bier/Radler
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Deftiger Graupentopf mit gekochter Mettwurst gekochter Pudding N 899 kJ / 239 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> mit Thunfisch und Zwiebeln gekochter Pudding 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11,12	Fladenbrot
So.	Vorsuppe Züricher Geschnetzeltes mit Butterspätzle und Salat Eisbecher 1671 kJ / 399 kcal 2,3,8,9,10,11	Vorsuppe Große Folienkartoffel mit Quarkdip und Scheibe Räucherlachs Eisbecher 2329 kJ / 556 kcal 2,3,10,11,12	Frischkäsedip

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 Ebbeblik Telefon- 02359-29378560 email- zenker@residenz-kierspe.de

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