

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Bergische Potthucke Gebratene Reibekuchenpastete mit Speck und Mettwurst dazu Birnen-Apfelkompott (Wunsch vieler Bewohner) Götterspeise N, 1375 kJ / 329 kcal 1,3,	Kürbis-Karottencremesuppe mit Ingwer und Kokos (V) Götterspeise 1192 kJ / 285 kcal 2,3,9,10,11 (AH)	Saure Gurken ,ZS
Di.	Tortellini- Brokkoli Auflauf In milder Schinken-Sahnesauce Joghurtcreme N, 2532 kJ / 599 kcal 1,2,8,9,10,11	Kräftiger Rinder-Suppentopf mit Wurzelgemüsen und rustikalem, hausgebackenem Bauernbrot Joghurtcreme 1204 kJ / 288 kcal 2,3,9,10,11	Marinierte Tomaten
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Überbacke Rahmschnitzelpfanne mit Champignons dazu Salat und Kartoffel Wedges Kompott 2162 kJ / 516 kcal 1,2,3,10,11	Cremiger Orangen-Grießbrei mit Zimt und Zucker Kompott 1256 kJ / 299 kcal 2,3,10	Harzer
Do.	Hausgemachte Wirsingroulade mit Hackfleisch In kräftiger Specksauce serviert mit Salzkartoffeln Puddingcreme N,2160 kJ / 516 kcal 1,2,3,8,9,10,11	Bunter Salatteller mit Feta, Olive, Zwiebel, Gurke und Tomate dazu Fladenbrot Puddingcreme 1634 kJ / 390 kcal 2,3,9,10,11 (V)	Feinkost
Fr.	Rosa Heringssalat mit Rote Beete, Gurke Apfel, Zwiebel dazu Butterkartoffeln Buttermilchdessert 2286 kJ / 546 kcal 2,3,10,11,12	„Cheeseburger“ mit Brötchen, Rindfleisch, Salat, Schmorzwiebel, Gurke und Käse Buttermilchdessert 1591 kJ / 380 kcal 1,2,3,8,9,10,11	Schmalz
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Erbseneintopf mit Bockwursteinlage Dessert N, 899 kJ / 239 kcal 3,10,11	Flammkuchen vom Blech mit Birne, Zwiebel, Speck, Gorgonzola und Walnuss Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11	Fisch Konserven ,A
So.	Kräftiger Zwiebelgulasch mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Eisbecher 1671 kJ / 399 kcal 2,3,8,9,10,11	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (V) Eisbecher 2329 kJ / 556 kcal 1,2,3,6	Zwiebelmett ,N

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