

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Die Saison hat begonnen 😊 Der erste Grünkohl, gekocht mit Schmalz, Speck und Zwiebeln abgeschmeckt mit Senf dazu Mettwurst und Salzkartoffeln Götterspeise N, 2532 kJ / 599 kJ 3,9,10,11	Deftiger Gemüse-Kartoffeleintopf mit Pökelfleisch Götterspeise N,P, 1540 kJ / 368 kJ 9,10,11	Saure Gurken A,
Di.	Hausgemachte Paprikafrukadelle mit würziger Currysauce, Salat und Kartoffelspalten (Bewohnerwunsch Hr. Schicke) Pudding 2532 kJ / 568 kJ 3,8,9,10,11	Hühnerkraftsuppe mit Gemüse, Reis und Fleischeinlage Pudding 1128 kJ / 270 kcal 10,11	Kräuterbutter
Mi.	Unser Schnitzeltag heute: „Cordon Bleu vom Schwein“ mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kroketten Schichtdessert 1999 kJ / 481 kcal 1,2,3,10,11	Cremiger Kokosmilchreis mit heißer Ananas (V) Schichtdessert 1356 kJ / 324 kcal 2,3	Glas Bier/ Radler
Do.	Deftige Schlachtplatte Wellwürste, Pökelfleisch, Kraut, Kartoffelstampf und Senf N,P,G, 2489 kJ / 594 kcal 1,2,3,9,10,11	Romanobohnen in Tomatensud mit Hackbällchen und Olivenbrot Kompott 2489 kJ / 594 kcal 1,2,3,9,10,11	Mett N,
Fr.	Heringstipp „Hausfrauenart“ mit Apfel, Gurke und Zwiebeln mit kleinen Kartoffeln Quarkspeise 2286 kJ / 546 kcal 2,10,11,12	Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Mozzarella gratiniert (V) Quarkspeise 1591 kJ / 380 kcal 1,2,3,9,10,11	Rohkost
Sa.	Aus dem heißen Suppenkessel: „Mildes Chili Con Carne“ Kidneybohnen Eintopf mit Hackfleisch, Mais, Tomate und Paprika Dessert 899 kJ / 239 kcal 3,10,11	Pizza vom Blech mit Artischocken, Sardellen und Oliven Dessert 2721 kJ / 649 kcal 1,2,3,10,11,12	Schmalz
So.	Vorsuppe Deutscher Tafelspitz, in Meerrettich- Sauce, Rote Beete Salat und Petersilienkartoffeln Eisbecher 2329 kJ / 556 kcal 2,3,10,11	Vorsuppe Paprika mit Couscous gefüllt In Tomaten Sugo (V) Eisbecher 2120 kJ / 521 kcal 1,3,9,10,11	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 Ebbeblik Telefon- 02359-29378560 email- zenker@residenz-kierspe.de

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