

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Reibekuchen mit Apfelkompott (V) Götterspeise 1684 KJ / 429 Kcal 1,2,3	Linsensuppe mit deftiger Wurst- Einlage (Wunsch Fr. Springob) Götterspeise N, 986 kJ / 232 kJ 8,9,10,11	Tomatensaft
Di.	„Weil es Alle so lecker fanden direkt noch einmal“ Oldenburger Grünkohl mit gekochter Mettwurst, Senf und Petersilienkartoffeln Pudding Creme N, 1344 kJ / 321 kcal ,3,10,11	Kleine scharfe Pfannenpizza „Amerika“ mit hausgemachtem Pulled Pork, Mais, Jalapeños und Zwiebeln Pudding Creme 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,12	Eiersalat
Mi.	<u>Unser Schnitzeltag heute:</u> Kräuterschnitzel vom mageren Schweinerücken mit Zitrone dazu Wurzelgemüse-Kartoffelpfanne Schichtdessert 2090 kJ / 501 kcal 1,2,3,10,11	Sahnig-cremiger Kokosmilchreis mit karamellisierter Ananas Schichtdessert 1356 KJ / 324 kcal 2,3,	Feinkost
Do.	Geschmorte Schweinerippchen an Kartoffel-Möhrengemüse (Bewohnerwunsch Hr. vom Hofe) Joghurtspeise 1808 kJ / 432 kcal 2,3,9,10,11	Herbstlicher Feldsalatteller mit Kartoffeldressing und Räucherlachsscheibe mit hausgebackenem Mehrkornbrot Joghurtspeise 1596 kJ / 381 kcal 2,3,10,11,12	N, Zwiebelmett
Fr.	Bunte Fisch und Gemüsepfanne in eigenem Sud mit norwegischem Lachs, Rotbarschfilet und Pangasius dazu Zitronen-Kräuterreis Mousse 2492 kJ / 595 kcal 2,3,10,11,12	Apfelstrudel mit Rosinen und Zimt Note dazu Vanillesauce Mousse 2500 kJ / 598 kcal 1,2,3,5	Zenker`s hausgemachter Rauchschinken N,
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Bunter Gemüseeintopf „Quer durch den Garten“ mit Kartoffel- und Speckeinlage Dessert N, 899 kJ / 239 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> Quiche Loraine mit Porree und Schmand (V) Dessert 1265 kJ / 302 kcal 1,2,3,10,	Schmalz N,
So.	Vorsuppe Rinderrouladen nach Hausfrauen Art mit Rotkohl und Klöße (Wunsch vieler Gäste und Bewohner) Eisbecher N, 1824 kJ / 436 kcal 1,2,3,9,10,11	Vorsuppe Tortellini in Käse-Sahnesauce überbacken Eisbecher 2484 kJ / 593 kcal 1,2,3,10,11	Feinkost

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

F=mit Farbstoff, N=Nitritpökelsalz, A=Antioxidationsmittel, S=Süßungsmittel, ZS=mit einer Zuckerart, P=Phosphat G=Geschmackverstärker  
(V) = Vegetarisch

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

Cafe Ebblick Telefon- 02359-29378560 email- [zenker@residenz-kierspe.de](mailto:zenker@residenz-kierspe.de)  
Bestellungen bitte bis spätestens 10 Uhr durchgeben