

November-

# Menükarte

-Menü

25.11.-29.11.2024

## Montag

Sahnequark mit ökologischer Winterkresse  
und Pellkartöffelchen  
Vanillebirnen<sup>a,f,3</sup>

## Dienstag

Reis-Gemüse-Eintopf mit Geflügelbällchen<sup>c</sup>  
und ofenfrischen Laugenbrötchen<sup>a</sup>  
Schokoladenpudding<sup>g,i,a,f</sup>

## Mittwoch

Käsenudeln<sup>a,c,f</sup> mit Tomatensauce und Salat der Saison  
frisches Obst

## Donnerstag

Paniertes Dorschfilet<sup>a,c,d</sup> mit Rohkost-Kartoffelsalat<sup>c</sup>  
Vanillepudding<sup>g,i,a,f</sup>

## Freitag

Kartoffel-Wedges aus dem Backofen mit Sour-Cream<sup>f</sup>  
frisches Obst

Die kleine Residenz wünscht allen einen Guten Appetit!!!

Änderungen vorbehalten! Zusatzstoffe und Allergene bitte der Legende entnehmen! Tel:06244-907924

### Zusatzstoffe

1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4)mit Natriumdiphosphat  
5)mit Geschmacksverstärker 6)mit E300(Ascorbinsäure) 7)mit E330(Citronensäure) 8)mit E450(Diphosphat)  
9)mit E575(Glucanolacton) 10)mit E621(Natriumglutamat)

### Allergene

a)mit Weizen b)mit Krebstieren c)mit Eier d)mit Fisch e)mit Erdnüssen f)mit Milch=Laktose  
g)mit Pistazien h)mit Haselnüssen i)mit Senf j)mit Sesamsamen k)mit Weichtieren s)mit Sellerie