

Speisenplan im Park Café-Restaurant



Woche vom 26.07.2021 bis 01.08.2021

Zu allen Menüs erhalten Sie vorab eine Tagessuppe (A,F,8)

30. KW	Menü I	Menü II	Menü III -vegetarisch-
Montag 26.07.2021	Hackfleischauflauf mit Weißkohl (A,B) Helle Soße (A,F,8) Salzkartoffeln (3) <i>Schokoladenquark (F,8)</i>	"Buchteln" (A,B,F,8) mit heißen Heidelbeeren und Vanillesoße (F,8) <i>Schokoladenquark (F,8)</i>	siehe Menü II
	7,50 €	7,20 €	
Dienstag 27.07.2021	Putenschnitzel im Cornflakes-Mantel (A,B) Reis und Currysoße (A) Mixed-Salat mit Kräuterdressing (I) <i>Pudding (F,1,8)</i>	Vegetarisch gefüllte 1/2 Paprikaschoten (A) mit Reis und Tomatensoße (A,F,8)	siehe Menü II
	7,80 €	7,20 €	
Mittwoch 28.07.2021	"Paella" Spanische Reispfanne mit Hühnchen (A) Salat (F,I,8) <i>Aprikosenfruchtgelee mit Vanillesoße (F,1,8)</i>	Spinat-Lasagne (A,B,F,8) mit Käsesoße (A,F,8) Eisbergsalat <i>Aprikosenfruchtgelee mit Vanillesoße (F,1,8)</i>	siehe Menü II
	7,80 €	7,20 €	
Donnerstag 29.07.2021	Knuspriger Schweinebraten (A) Lauchgemüse (A,F,8) Serviettenknödel (A,B,F,8) <i>Mirabellenkompott</i>	Gebackene Champignons (A,B) Kräuterdipp (F,8) Kroketten (A,B)	siehe Menü II
	7,80 €	7,20 €	
Freitag 30.07.2021	Fischfrikadellen (A,B,C) Remouladensoße (B,F,8) Kartoffelsalat (A,F,8) <i>Obstdessert</i>	Schupfnudelpfanne (A,B) mit Möhren und Erbsen Käsesoße (A,F,8) <i>Obstdessert</i>	siehe Menü II
	7,80 €	7,20 €	
Samstag 31.07.2021	Café am Nachmittag geöffnet von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr	Café am Nachmittag geöffnet von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr	Café am Nachmittag geöffnet von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Sonntag 01.08.2021	Geschmorte Kalbsbrust (A) Spätzle (A,B) Kohlrabigemüse (A,F,8) <i>Eisdessert (F,1,8)</i>	Mais-Hähnchen (A) Thymianjus (A) Wedges Salat in Kräuterdressing (I) <i>Eisdessert (F,1,8)</i>	Dünne Bandnudeln (A,B) mit frischem Gemüse und Cremeschampignons (A,F,8) <i>Eisdessert (F,1,8)</i>
	10,50 €	10,50 €	9,00 €

Telefon-Küche: 06631/978-150
 Fax-Küche: 06631/978-259
 Telefon Park Café 06631/978-112
 email: kueche@rambachhaus.de

Wir liefern gerne das Büffet für Ihre Feier
Fragen Sie nach unserem Küchenchef Thomas Görg

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Die Nummernklärung zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie als Aushang in unserem Restaurant