

## Speisenkarte im Rambachhaus

Woche vom 06.01.2025 bis 12.01.2025

Datum 02. KW	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b> 06.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Königsberger Klopse (B,F,8)</b> mit einem Rote Bete-Salat serviert mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch eine Vanillecreme (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Blumenkohl-Auflauf</b> an einer milden Kräutersoße (B,F,8) serviert mit Rösti (A,B) <i>zum Nachtisch eine Vanillecreme (F,8)</i>	<b>Rollmops (C,1)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Dienstag</b> 07.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schnitzel Cordon bleu (A,B,F,8)</b> mit Leipziger Allerlei und Sauce hollandaise serviert mit Kroketten (A,B) <i>zum Nachtisch ein Waldfrucht-Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Paprikaschoten</b> mit Tomatensoße (A,F,8) serviert mit Basmatireis <i>zum Nachtisch ein Waldfrucht-Pudding (F,8)</i>	<b>Nudelsuppe (A,B)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Mittwoch</b> 08.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Auf Wunsch</b> <b>Original Schwälmer Kloße (B,7)</b> mit einer hellen Speck-Zwiebel-Soße (F,7,8) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze mit Vanillesoße (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> serviert mit Preiselbeeren und einer Vanillesoße (A,B,F,8) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze mit Vanillesoße (F,8)</i>	<b>Gebackener</b> <b>Camembert (A,B)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Donnerstag</b> 09.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Halbes Hähnchen vom Grill</b> serviert mit Pommes frites dazu knackiger Gurkensalat  <i>zum Nachtisch ein Birnenkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Eieromelette</b> gefüllt mit Cocktailtomaten und Mozzarella serviert mit Salzkartoffeln (3) und einer milden Schnittlauchsoße <i>zum Nachtisch ein Birnenkompott</i>	<b>Wurstsalat (7)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Freitag</b> 10.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hausgemachter Heringstopf</b> mit Gurken und Äpfeln (C,F,8) serviert mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch einen bunten Obstsalat</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hausgemachte Kartoffelpuffer (B,3)</b> serviert mit Apfelsmus  <i>zum Nachtisch einen bunten Obstsalat</i>	<b>Tomatensalat</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Samstag</b> 11.01.2025	<b>Hausgemachte Weiße Bohnen-Suppe (3,7)</b> mit gekochtem Pökelfleisch (7) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Vegetarische Rote Linsen-Suppe</b> serviert mit Gemüsebällchen (A,B) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Rührei (B)</b> mit Schnittlauch  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Sonntag</b> 12.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Knuspriger Schweinebraten</b> mit hausgemachtem Rotkohl (7) serviert mit Kartoffelklößen (B,3)  <i>zum Nachtisch ein Eis-Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Geschmorte Kaninchen-Keule</b> mit Rahmsoße (F,8) und Rosenkohl (A) serviert mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Eis-Dessert (F,1,8)</i>	<b>Kalter</b> <b>Braten-Aufschnitt (7)</b>  Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee

**Notwendige Änderungen möchten wir uns vorbehalten**

Die Nummernerkklärung zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie als Aushang in Ihrem Speisesaal

**Das Küchen-Team wünscht Allen einen Guten Appetit !!!**