

Speisenkarte im Rambachhaus

Woche vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

Datum 04. KW	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 20.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) Rotes Linsen-Curry mit Süßkartoffeln (A) serviert mit einem Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch eine Quarkspeise mit Birnen (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Hausgemachte Frikadellen (B) an einer Rahmsoße(A,F,8) dazu frische, gedünstete Karotten mit Petersilie serviert mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch eine Quarkspeise mit Birnen (F,8)</i>	Bratheringsfilet (C,1) Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Dienstag 21.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten und Käse (A,B,F,8) dazu Feine Erbsen (F,8) serviert mit Wedges <i>zum Nachtisch ein en Vanillepudding mit Erdbeersoße (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Vegetarisch gefüllte Wirsing-Roulade (mit Getreide-Gemüsefüllung) an einer Petersiliensoße (A,F,8) serviert mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch Vanillepudding mit Erdbeersoße (F,8)</i>	Eiersalat (B,F,8) Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Mittwoch 22.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) „Mexikanischer Auflauf leicht pikant“ mit Roten Bohnen, Mais und Paprika (A) dazu Karotten-Apfel-Salat <i>zum Nachtisch Rote Grütze mit Sahne (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Geflügel-Klößchen (B) in einer leichten Curry-Kokos-Soße (A) serviert mit Reis dazu Karotten-Apfel-Salat <i>zum Nachtisch Rote Grütze mit Sahne (F,8)</i>	Lauchremesuppe (A,F,8) Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Donnerstag 23.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) „Ungarischer Palatschinken“ (A,B,F,8) mit Rosinenquark gefüllte Pfannkuchen serviert mit Vanillesoße (F,8) <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gyros vom Schwein serviert mit Reisnudeln in Tomatensoße (A,F,8) dazu Zaziki (F,8) und Krautsalat <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	Gurkensalat Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Freitag 24.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) Natur gebratenes Fischfilet (A,C) in einer Senf-Sahne-Soße (A,F,I,8) serviert mit Salzkartoffeln (3) dazu ein Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch einen bunten Obstsalat</i>	Tagessuppe (A,F,8) Linsen-Falafel (B) mit einem Joghurt-Minze-Dipp (F,8) dazu ein knackiger Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch einen bunten Obstsalat</i>	Reisbrei mit Zimt + Zucker Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Samstag 25.01.2025	Wir laden ein zum Neujahrs-Empfang mit Gulaschsuppe und Baguette (A,3) <i>zum Nachtisch Panna Cotta mit Himbeersoße (F,8)</i>	Wir laden ein zum Neujahrs-Empfang mit Gulaschsuppe und Baguette (A,3) <i>zum Nachtisch Panna Cotta mit Himbeersoße (F,8)</i>	Schweizer Wurstsalat (F,7,8) Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
Sonntag 26.01.2025	Tagessuppe (A,F,8) Rinder-Geschnetzeltes mit frischem Paprika (A) dazu Brokkoli mit Mandelbutter (F,8) serviert mit Spätzle (A,B) <i>zum Nachtisch ein Eis-Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gebackener Brokkoli (A,B) mit einem frischen Kräuterdipp (F,8) serviert mit kleinen, gebratenen Kartoffelchen (3) <i>zum Nachtisch ein leckers Dessert (F,1,8)</i>	Kleine, pikante Teilchen aus Bättertieg 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 !!!