

# Essen auf Rädern vom Rambachhaus

# Woche vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

04. KW	Menü I	Menü II	<p><u>Telefon</u>  <b>Essen auf Rädern</b>  <b>06631/978-620</b></p> <p><u>Fax</u> : 06631/978-309</p> <p><u>Email</u> :  <b>Kueche@Rambachhaus.de</b></p> <p><u>Kennzeichnung von Zusatzstoffen:</u>  1 = mit Farbstoff  2 = mit Konservierungsstoff  3 = mit Antioxidationsmittel  4 = mit Geschmacksverstärker  5 = mit Schwefeldioxid  6 = mit Schwärzungsmittel  7 = mit Phosphat  8 = mit Milcheiweiß  9 = koffeinhaltig  10 = chininhaltig  11 = gewachst  12 = mit Taurin  13 = mit Phenylalanin  14 = mit Süßungsmittel</p> <p><u>Kennzeichnung von Allergenen:</u>  A = Glutenhaltig  B = Eiprodukt  C = Fischprodukt  D = Erdnussprodukt  E = Sojabohnenprodukt  F = Milchprodukt  G = Schalenfruchtprodukt  H = Sellerieerzeugnis  I = Senferzeugnis  J = Sesamsamen  K = Schwefeldioxid + Sulfite  L = Krebstiere  M = Lupinen</p>
<b>Montag,</b> <b>19.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hackfleischklößchen (B) in Paprika-Rahmsoße (A,F,8)</b> serviert mit Reis <b>und einem Salat in Schmand (F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Fruchtjoghurt (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>„Kirschenmichel“ (A,B,F,8)</b> -Süßer Auflauf von Brötchen, Eiern und Kirschen- <b>mit Vanillesoße (F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Fruchtjoghurt(F,8)</i>	
<b>Dienstag,</b> <b>20.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schweineschnitzel (A,B) mit Pfefferrahmsoße (A,F,8)</b> serviert mit Kroketten (A,B) <b>und einem Wachsbrechbohnen-Salat</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Serviettenklöße (A,B,F,8)</b> mit Waldpilz-Rahmsoße (A,F,8) <b>und einem Wachsbrechbohnen-Salat</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	
<b>Mittwoch,</b> <b>21.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hähnchenschenkel vom Rost serviert</b> mit Karottengemüse (A) <b>und Weges</b> <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote (A)</b> mit Reis <b>und Tomatensoße (A,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	
<b>Donnerstag,</b> <b>22.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Pikantes Schweine-Gulasch (A) mit Mixed-Pickels (1)</b> serviert mit Nudeln (A,B) <b>und einem Salat in Schmand (F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Mandarinendessert</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Leichtes Gemüse-Curry (A)</b> mit Reis <i>zum Nachtisch ein Mandarinendessert</i>	
<b>Freitag,</b> <b>23.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gedünsteter Seelachs (C) in Senfsoße (I)</b> mit Salzkartoffeln (3) <b>und Chinakohlsalat</b> <i>zum Nachtisch ein Frucht-Cocktail (1)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Kartoffelpuffer (A,B,3)</b> mit Apfelmus (A,B,3) <i>zum Nachtisch ein Frucht-Cocktail (1)</i>	
<b>Samstag,</b> <b>24.01.2026</b>	<b>Graupeneintopf mit Karotten, Bohnen,</b> <b>Kartoffeln und einer Pökelfleischeinlage (G,3,7)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Vegetarischer Wirsingeintopf (3)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	
<b>Sonntag,</b> <b>25.01.2026</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Krustenbraten (7)</b> mit Dampfkohl (A) <b>und Kartoffelklößen (B,3)</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Seehecht-Filet (A,C), natur gebraten</b> serviert mit Dillsoße (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) <b>dazu ein Kopfsalat in Kräuter dressing (I)</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	

Die Nummernklärung zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in der rechten Spalte !!!

Notwendige Änderungen möchten wir uns vorbehalten !!!

**Das Team vom Rambachhaus wünscht Ihnen einen Guten Appetit !!!**