

Essen auf Rädern vom Rambachhaus

Woche vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

11. KW	Menü I	Menü II	Telefon Essen auf Rädern 06631/978-620 Fax : 06631/978-309 Email : Kueche@Rambachhaus.de Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 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 Kennzeichnung von Allergenen: 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
Montag, 09.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hackfleischklößchen (A) in Paprika-Rahmsoße (A,F,8) serviert mit Reis und einem Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch ein Brombeerquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Breite Bandnudeln (A,B) mit Butterbröseln (F,8) und Pflaumenkompott <i>zum Nachtisch ein Brombeerquark (F,8)</i>	
Dienstag, 10.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Putengeschnetzeltes in Rahmsoße (A,F,8) serviert mit Reis und einem Gurkensalat (I) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gemüsestrudel (A,B) mit heller Soße (F,8) und Röstli (B) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	
Mittwoch, 11.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Auflauf von Hackfleisch und Weißkohl (A,F,8) mit heller Soße (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch Pflaumenkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) Apfelpfannkuchen (A,B,F,8) mit Vanillesoße (F,8) <i>zum Nachtisch Pflaumenkompott</i>	
Donnerstag, 12.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hausgemachter Karotteneintopf (A,3,7) mit Wiener Würstchen (7) <i>zum Nachtisch ein Fruchtojoghurt (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Pochierte Eier (B) auf Blattspinat serviert mit Petersiliensoße (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Fruchtojoghurt (F,8)</i>	
Freitag, 13.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Stampfkartoffeln (B,3) mit Rührei (B,F,8) und einem Kopfsalat in Schmand (F,8) <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	Tagessuppe (A,F,8) Frischer Backfisch (A,B,C) mit Remouladensoße (B,F,I,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	
Samstag, 14.03.2026	Hausgemachte Erbsensuppe (G,3,7) mit Bockwurst (7) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	Vegetarischer Wirsingeintopf mit Karotten und Kartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	
Sonntag, 15.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Gekochtes Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Soße (A,F,I,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Forelle „Müllerin Art“ (A,C) serviert mit brauner Butter (F,8) und Salzkartoffeln (3) dazu ein bunter Salat (F,I,8) <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 !!!