

Essen auf Rädern vom Rambachhaus

Woche vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

12. KW	Menü I	Menü II	Telefon Essen auf Rädern 06631/978-620 Fax : 06631/978-309 Email : Kueche@Rambachhaus.de
Montag, 16.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Bratwurst (7) auf Bayrisch Kraut (A) serviert mit Kartoffelpüree (F,3,8) <i>zum Nachtisch ein Waldbeerquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Würziges Kartoffelgulasch mit Paprika und Weißkohl (A,7) dazu ein bunter Salat (F,I,8) <i>zum Nachtisch ein Waldbeerquark (F,8)</i>	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
Dienstag, 17.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) „Cordon bleu“ (A,B,F,7,8) mit Leipziger Allerlei (A) serviert mit Sauce hollandaise (B,F,8) und Kroketten (A,B) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gemüsebällchen (A,B) mit einer fruchtigen Tomatensoße (A,F,8) und Reis dazu ein Paprikasalat <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	
Mittwoch, 18.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Auf Wunsch Sülze (7) mit Bratkartoffeln (3,7) und Remouladensoße (B,F,8) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	Tagessuppe (A,F,8) Kartoffelrösti (A,B,F,8) mit Tomate, Zucchini und Mozzarella-Käse überbacken dazu ein Gurkensalat (I) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	
Donnerstag, 19.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hähnchenschnitzel (A,B) mit einer Champignon-Creme-Rahmsoße (A,F,8) dazu Reis und buntes Gemüse (A) <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Auf Wunsch Pellkartoffeln mit Kräuterquark (F,8) <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	
Freitag, 20.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Natur gebratenes Fischfilet (A,C) mit Kartoffeln (3) und einer Rieslingsoße (A,F,K,8) dazu ein Karottensalat <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	Tagessuppe (A,F,8) Eier-Omelette (B) gefüllt mit Blattspinat (F,8) serviert mit Salzkartoffeln (3) und einem Petersilienschaum (A,F,8) <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	
Samstag, 21.03.2026	Weißer Bohnensuppe (G,3,7) mit einer Pökelfleisch-Einlage (7) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	Vegetarische Reissuppe mit frischem Gemüse <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	
Sonntag, 22.03.2026	Tagessuppe (A,F,8) Wild-Gulasch (A) mit Waldpilzen dazu Serviettenklöße (A,B,F,8) und Rosenkohl (A,F,7,8) <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Vegetarische Lasagne (A,B,F,8) mit einer leichten Tomatensoße (A,F,8) und einem 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 !!!