

Essen auf Rädern vom Rambachhaus

Woche vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

29. KW	Menü I	Menü II	<u>Telefon</u> Essen auf Rädern 06631/978-620 <u>Fax</u> : 06631/978-309 <u>Email</u> : Kueche@Rambachhaus.de <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 <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
Montag, 13.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Auflauf von Hackfleisch und Weißkohl mit einer hellen Soßen (F,3,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Erdbeerquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Kleine Frühlingsröllchen (A,B) mit Chinesischen Nudeln (A,B) und Süß-saurer-Soße (A,1) <i>zum Nachtisch ein Erdbeerquark (F,8)</i>	
Dienstag, 14.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Schnitzel (A,B) mit Pfefferrahmsoße (A,F,8) und Petersilienkartoffeln (3) dazu ein Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Kartoffel-Gulasch (A,3) mit roter und gelber Paprika dazu ein Salat in Kräuterdressing (I) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	
Mittwoch, 15.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hähnchen-Nuggets (A B) mit Kartoffelspalten und einem Karottengemüse (A) <i>zum Nachtisch ein Mandarinkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) Würziges Linsen-Curry (A,G) mit Basmatireis dazu ein Chinakohlsalat (F,8) <i>zum Nachtisch ein Mandarinkompott</i>	
Donnerstag, 16.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Bèchamel-Kartoffeln (F,3,8) mit heißer Fleischwurst (7) <i>zum Nachtisch ein Melonendessert</i>	Tagessuppe (A,F,8) Eier-Omelette (B,F,8) gefüllt mit Cocktailtomaten und Schafskäse serviert mit Petersilienkartoffeln (3) und einer milden Schnittlauchsoße (A,F,8) <i>zum Nachtisch ein Melonendessert</i>	
Freitag, 17.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Natur gebratenes Fischfilet (A,C) in einer Tomaten-Sahne-Soße (A,F,8) serviert mit Reis und einem Karottensalat <i>zum Nachtisch ein Obstcocktail</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gemüse-Maultaschen (A,B) auf einem Ratatouille-Gemüse (A) serviert mit einer Tomaten-Sahne-Soße (A,F,8) und einem Karottensalat <i>zum Nachtisch ein Obstcocktail</i>	
Samstag, 18.07.2026	Hausgemachte Erbsensuppe (G,3,7) mit Bockwurst (7) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	Vegetarische Orientalische Rote Linsen-Suppe (G,3) mit Grießklößchen (A,B) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	
Sonntag, 19.07.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hausgemachte Schweine-Roulade (I,7) mit Romanesco-Gemüse (F,8) und Kroketten (A,B) <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Fischfilet (A,C) auf Blattspinat (F,8) mit einer Rieslingsoße (A,F,K,8) und Bandnudeln (A,B) <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	

Die Nummererklärung 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 !!!