

Essen auf Rädern vom Rambachhaus

Woche vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

43. KW	Menü I	Menü II	Telefon Essen auf Rädern 06631/978-620 Fax : 06631/978-309 Email : Kueche@Rambachhaus.de
Montag, 19.10.2026	Tagessuppe (A,F) Hackfleisch-Weißkraut-Auflauf (A,F,7,8) serviert mit einer hellen Soße (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Erdbeerquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Kartoffel-Gulasch mit roter und gelber Paprika dazu ein Sellerie Salat (F,H,8) <i>zum Nachtisch ein Erdbeerquark (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, 20.10.2026	Tagessuppe (A,F,8) Spinat-Curry (A) mit Basmatireis dazu ein Salat in Schmanddressing (F,8) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Schweine-„Cordon bleu“ (B,7,8) mit Leipziger Allerlei (A) Sauce hollandaise (B,F,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,1,8)</i>	
Mittwoch, 21.10.2026	Tagessuppe (A,F,8) Gyros vom Schweinefleisch serviert mit Tomatenreis (A,F,8) und Zaziki (F,8) dazu ein Krautsalat <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gebackene Champignons (A,B) mit einem Kräuter-Knoblauch-Dip (F,8) serviert mit Wedges <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	
Donnerstag, 22.10.2026	Tagessuppe (A,F,8) Hähnchenschenkel vom Rost mit einer Paprika-Rahmsoße (A,F,8) serviert mit Schwarzwurzeln (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch eine Paradies-Creme (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) „Buchteln“ (A,B,F,8) -Hefeklöße im Ofen gebacken- mit Vanillesoße (F,8) und heißen Heidelbeeren (A) <i>zum Nachtisch eine Paradies-Creme (F,1,8)</i>	
Freitag, 23.10.2026	Tagessuppe (A,F,8) Fischfilet in Eihülle gebacken (A,B,C) mit Dillsoße (A,F,8) und Reis dazu ein Gurkensalat (I) <i>zum Nachtisch ein Fruchtjoghurt (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Vegetarisches Linsen-Moussaka (F,G,8) mit Tomatensoße (A,F,8) und einem Karottensalat <i>zum Nachtisch ein Fruchtjoghurt (F,1,8)</i>	
Samstag, 24.10.2026	Hausgemachte Erbsensuppe (A,G,3,7) mit einer Fleischwurstelnlage (7) <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	Vegetarische Kartoffel-Gemüsesuppe mit vegetarischen Hackfleischklößchen <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	
Sonntag, 25.10.2026	Tagessuppe (A,F,8) Wild-Gulasch (A) serviert mit frischem Brokkoli (F,8) und Spätzle (A,B) <i>zum Nachtisch ein leckeres Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) Gebackene Forelle „Müllerin Art“ (A,C) mit brauner Butter (F,8), Petersilienkartoffeln (3) und einem Salat in Kräuterdressing (I) <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 !!!