

# Speisenkarte im Rambachhaus

Woche vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

Datum 05. KW	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b> 26.01.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Wirsingroulade (A)</b> mit brauner Soße (A) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch Pfirsichquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Vegetarische Tortellinis</b> in Salbeibutter geschwenkt (A,B,F,8) <b>serviert auf einem Gemüsebett und Käsesoße (A,F,8)</b> <i>zum Nachtisch Pfirsichquark (F,8)</i>	<b>Bratherings-Röllchen (C,1)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schnitzel</b> überbacken mit Tomate und Käse (A,B,F,8) <b>serviert mit Rösti</b> und einem Salat in Kräuter dressing (I) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schmorgurken mit Tomatenwürfeln gefüllt</b> <b>serviert mit Risotto</b> und Tomatensoße (A,F,8) <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	<b>Rettich-Salat (F,8)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Mittwoch</b> 28.01.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gebackener Blumenkohl (A,B)</b> mit Backkartoffeln (3) und einem Kräuter dipp (F,8) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Bratwürstchen (7)</b> auf Rahmwirsing (A,F,7,8) mit Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch eine Rote Grütze</i>	<b>Hausmacher Wurst (7)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hühner-Frikassee (A,F,8)</b> mit Reis und feinen Erbsen (F,8) <i>zum Nachtisch Apfelmus</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Vegetarische Gemüse-Lasagne (A,B,F,8)</b> mit Tomatensoße (A,F,8) <i>zum Nachtisch Apfelmus</i>	<b>Käse-Obst-Salat (F,8)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Freitag</b> 30.01.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gebackenes Fischfilet (A,B,C)</b> mit Petersiliensoße (A,F,8) und Salzkartoffeln (3) dazu ein Salat in Kräuter dressing (I) <i>zum Nachtisch ein Obst-Cocktail (1)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>„Frankfurter Grüne Soße“</b> mit Eiern (B) und Salzkartoffeln (3) <i>zum Nachtisch ein Obst-Cocktail (1)</i>	<b>Kleine Frikadellen (7)</b> <b>Senf (I)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Samstag</b> 31.01.2026	<b>Kartoffelsuppe (A,F,3,8) mit Bockwurst (7)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Orientalische, vegetarische Linsensuppe (G,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Gebackener Camembert (A,B,F,8)</b> <b>mit Preiselbeeren</b> Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Sonntag</b> 01.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Szegediner Gulasch (A) mit Semmelknödel (A,B,F,8)</b> und einem Salat in Schmand (F,8) <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gemischte Gemüseplatte (F,8)</b> <b>serviert mit Rösti und Sauce hollandaise (B,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	<b>Eingelegte Forellenfilets (C,I)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee

Notwendige Änderungen möchten wir uns vorbehalten

Die Nummernerkklärung zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie als Aushang in Ihrem Speisesaal

Das Küchen-Team wünscht Allen einen Guten Appetit !!!