

# Speisenkarte im Rambachhaus

Woche vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

Datum 50. KW	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b> 08.12.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>„Königsberger Klopse“ (B,3)</b> serviert mit einer Kapernsoße (A,F,8), <b>Salzkartoffeln (3)</b> und einem <b>Rote Bete-Salat</b> <i>zum Nachtisch Heidelbeerquark (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Dünne Bandnudeln (A,B)</b> mit <b>Waldpilz-Rahmsoße (A,F,8)</b> und <b>Brokkoli (F,8)</b> <i>zum Nachtisch Heidelbeerquark (F,8)</i>	<b>Alaska-Seelachs-Schnitzen (C,1)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Dienstag</b> 09.12.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schweine-Kotelett (A,B)</b> serviert mit <b>Blumenkohl in Rahm (A,F,8)</b> und <b>Salzkartoffeln (3)</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Spinat-Lasagne (A,B,F,8) mit Käsesoße (A,F,8)</b> dazu ein <b>Chinakohlsalat in Schmand (F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	<b>Kleine Frikadellen (A,B)</b> Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Mittwoch</b> 10.12.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Blätterteig-Pastetchen (A,B) mit Gemüse gefüllt</b> und einer <b>Petersiliensoße (A,F,8)</b> dazu ein <b>Salat in Kräuter dressing (I)</b> <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Geflügelklößchen (B) in leichter Currysoße (A)</b> serviert mit <b>Reis</b> und einem <b>Karotten-Apfel-Salat</b> <i>zum Nachtisch ein Apfelkompott</i>	<b>Vegetarischer Backfisch (A,B,C)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Donnerstag</b> 11.12.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Schweinebraten (A) mit dunkler Soße (A)</b> serviert mit <b>Lauchgemüse (A,F,8)</b> und <b>Salzkartoffeln (3)</b> <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gebratene, vegetarisch gefüllte Maultaschen (A,B)</b> auf <b>mediteranem Gemüse</b> und <b>Tomatensoße (A,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	<b>Gurkensticks</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Freitag</b> 12.12.2025	Tagessuppe (A,F,8) <b>Geratenes Schollenfilet (A,C) mit Dillsoße (A,F,8)</b> dazu <b>Salzkartoffeln (3)</b> und <b>Gurkensalat (I)</b> <i>zum Nachtisch ein Birnenkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Pochierte Eier (B) auf Gemüsestreifen</b> mit <b>Senfsoße (A,F,I,8)</b> und <b>Salzkartoffeln (3)</b> <i>zum Nachtisch ein Birnenkompott</i>	<b>Reisbrei (F,8) mit Obstkompott</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Samstag</b> 13.12.2025	<b>Linsensuppe (G,3,7) mit Rindswurst (7)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Gemüsesuppe mit Grießklößchen (A,B)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Toast „Hawaii“ (A,B,F,7,8)</b> Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Sonntag</b> 14.12.2025 <b>3. Advent</b>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Rinder-Gulasch (A)</b> serviert mit <b>Rotkohl</b> und <b>Serviettenklößen (A,B,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Seehecht-Filet (A,C), natur gebraten</b> mit <b>Brauner Butter (F,8)</b> <b>Salzkartoffeln (3)</b> und <b>Kopfsalat</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	<b>Kochsalami (7)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee

Notwendige Änderungen möchten wir uns vorbehalten

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

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