

# Speisenkarte im Rambachhaus

Woche vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Datum 06. KW	Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag</b> 02.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Hackfleischsoße nach „Bolognese Art“ (A)</b> <b>mit Nudeln (A,B)</b> <b>und einem Eisbergsalat (F,I,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Erdbeerjoghurt (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Kartoffel-Lauch-Auflauf (F,3,8)</b> <b>mit Petersiliensoße (A,F,8)</b> <b>und einem Eisbergsalat (F,I,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Erdbeerjoghurt (F,8)</i>	<b>Alaska-Seelachs-</b> <b>Schnitzen (C,1)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Putengeschnetzeltes (A,F,8)</b> <b>mit Reis</b> <b>dazu ein Gurkensalat (I)</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Käsespätzle (A,B,F,8) mit Knusperzwiebeln</b> <b>und Käsesoße (A,F,8)</b> <b>dazu ein Gurkensalat (1)</b> <i>zum Nachtisch ein Pudding (F,8)</i>	<b>Kochkäse (F,8)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Rinderbrust mit Meerrettichsoße (A,F,8)</b> <b>serviert mit Salzkartoffeln (3)</b> <b>und einem Rote Bete-Salat</b> <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Apfelpfannkuchen (A,B,F,8)</b> <b>mit Vanillesoße (F,8)</b>  <i>zum Nachtisch ein Fruchtgelee (1)</i>	<b>Tomaten-Viertel</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Leberknödel (B) auf Sauerkraut (7)</b> <b>serviert mit Kartoffelpüree (F,3,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Pflaumenkompott</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Vegetarischer Karotteneintopf (3)</b> <b>mit Gemüsebällchen (A,B)</b> <i>zum Nachtisch ein Pflaumenkompott</i>	<b>Lauchcremesuppe</b> <b>(A,F,8)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Freitag</b> 06.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Backfisch (A,B,C)</b> <b>mit Remouladensoße (B,F,8)</b> <b>und Salzkartoffeln (3)</b> <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Vegetarisches Moussaka (A,B,F,8)</b> <b>-Auflauf von Gemüse und Kartoffeln-</b> <b>serviert mit einer Tomatensoße (A,F,8)</b> <i>zum Nachtisch ein Obstdessert</i>	<b>Hausmacher Wurst (7)</b>  Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Samstag</b> 07.02.2026	<b>Linsensuppe (G,3,7)</b> <b>mit Rindswürstchen (7)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Gemüsesuppe mit frischen Gemüsen</b> <b>und einer Suppennudeln-Einlage (A,B)</b> <i>zum Nachtisch ein Quarkdessert (F,8)</i>	<b>Nudelsalat (A,B,F,8)</b> <b>mit Wiener Würstchen</b> <b>(7)</b> Wurst (7) + Käse (F,8) Butter (F,8), Brot (A), Tee
<b>Sonntag</b> 08.02.2026	Tagessuppe (A,F,8) <b>Wildgulasch (A)</b> <b>mit Spätzle (A,B)</b> <b>und Rotkohl serviert</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	Tagessuppe (A,F,8) <b>Gefüllte Aubergine (B)</b> <b>mit Reis</b> <b>und Tomatensoße (A,F,8) serviert</b> <i>zum Nachtisch ein leckeres Eis-Dessert (F,1,8)</i>	<b>Kalter</b> <b>Braten-Aufschnitt (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 !!!