

Ihre Menü-Auswahl in  
der Woche vom 12. Februar 2018 – 18. Februar 2018



MONTAG, 12.02.2018

**Suppe**

Waldpilzcremesuppe A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
81,2	4,6	5,4	4,2

**Salat**

Glasnudelsalat H,L

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
226	9,95	1,8	32,9

**Vitalmenü**

Vegetarisches Curryragout mit Wokgemüse  
und Duftreis A,B,H

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
570	31,06	15	56,1

**Residenzmenü**

Würziger Rahmspinat mit Schinkenrührei  
und Petersilienkartoffeln 4,7,A,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
488	24,43	24	39,5

**Uferpalais Spezial**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, Röstkartoffeln  
und buntem Salatbukett, *zuzüglich 5,00 €* 4,7,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
663,6	53,9	32,32	36,9

**Dessert**

Dessertauswahl vom Buffet 1,A,B,C,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
76,9	0,4	4,1	13,6



DIENSTAG, 13.02.2018

### **Vorspeise**

Antipasti-Italienische Vorspeisenvariation

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
149,6	4,24	15,18	12,9

### **Salat**

Waldorf-Salat B,C,E,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
101	7,21	2	7,2

### **Vitalmenü**

Winterlicher Salatteller mit Chicorée, Birne, Gorgonzola,  
Granatapfel und Walnüssen A,B,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
352,2	41,05	8,89	13,5

### **Residenzmenü**

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Lauch,  
Kartoffeln und buntem Kräuterstrauß 4,A,B,E,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
451	11,82	23,74	55,6

### **Uferpalais Spezial**

Gepökelte Ochsenzunge in Meerrettichsoße, Buttererbsen  
und Petersilienkartoffeln, *zuzüglich 5,00 €* 4,7,A,B,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
563	20,62	38	55,5

### **Dessert**

Potpourri vom Hauskonditor mit Sahne

1,A,B,C,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
309,4	18	3,09	31,9



MITTWOCH, 14.02.2018

### *Suppe*

Steinpilzbouillon mit Klößchen A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
188	11,15	5	25,4

### *Salat*

Rotkraut-Apfel-Salat

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
94,5	6,04	1,5	8,2

### *Vitalmenü*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout  
und gerösteten Mandelsplittern A,B,C,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
886,6	25,71	20,22	139

### *Residenzmenü*

Zartes Hühnerfrikassee in Champignonrahm, Buttererbsen  
und Kräuterreis A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
601,7	35,7	29,4	41,7

### *Uferpalais Spezial*

Im Ganzen gebratene Ostsee-Scholle  
mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat,  
zuzüglich 5,50 € 4,A,B,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
635,5	24,64	77,57	24,57

### *Dessert*

Mango-Mousse A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
254	13,94	3,17	29,7

*Uferpalais Spezial: Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Fische „ im Ganzen gebraten“ nicht filetieren. Bitte wählen Sie dann das Fischfilet am Freitag aus.*



DONNERSTAG 15.02.2018

### *Suppe*

Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
180	10	4	18

### *Salat*

Eisberg-Rauke-Salat mit Balsamicodressing

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
77	7,24	1	1,9

### *Vitalmenü*

Italienische Lasagne mit Tomatenragout  
und Reibekäse A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
775,6	57,03	37,3	28,1

### *Residenzmenü*

Thüringer Rostbratwurst mit Senf, Specksauerkraut  
und Kressekartoffeln 4,7,A,B,E,F,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
713,9	54,02	24,2	29,8

### *Uferpalais Spezial*

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti  
und bunter Salatgarnitur, *zuzüglich 5,00 €* 4,A,B,C,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
596,2	42,84	20,6	29,2

### *Dessert*

Vanille-Quarkspeise 1,A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
150	12	1,04	22

*Gäste ohne Abonnement zahlen bitte für den Hauptgang „Uferpalais Spezial“  
den ausgewiesenen Aufschlag + 4,20 €*



FREITAG, 16.02.2018

### Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube A,B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
105,6	4,2	3,63	13,5

### Salat

Farmer-Salat B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
75	2,81	4	8,5

### Vitalmenü

Ein Paar Münchner Weißwürste im Wurzelsud, süßem Senf  
und Laugenbrezel A,B,C,E,F,H,J

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
606,8	12,45	14,6	96

### Residenzmenü

Zartes Fischragout in Krabbensoße, buntem Zucchini Gemüse  
und Dillkartoffeln 4,A,B,D,G,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
480,5	48,44	32,42	34,27



### Uferpalais Spezial

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebratenen Hähnchenbruststreifen  
und buntem Salatbukett, zuzüglich 5,00 € 4,B,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
548,75	27,03	40	36

### Dessert

Schlemmerpudding „Wiener Cafe“ A,B,C

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
298,5	4,9	18,92	25,3



Gerichte mit diesem Symbol sind beim Anrichten zeitaufwändiger.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.



SAMSTAG, 17.02.2018

### *Suppe*

Geflügelcremesuppe A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
177,6	14,12	6,06	5,3

### *Salat*

Bunter Blattsalat

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
99	9,63	2	1,5

### *Vitalmenü*

Möhreneintopf mit Schweineschulter, Wurzelwerk, Kartoffeln  
und vielen Kräutern 4,A,B,E,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
316	34,98	12,4	15,2

### *Residenzmenü*

Spreewälder Bauernsülze mit Remouladensoße,  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 4,7,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
757,7	56,86	34,5	28,1

### *Uferpalais Spezial*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Schmorgurken  
und gebutterten Dillkartoffeln, *zuzüglich 5,50 €* 4,7,A,B,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
522,4	17,98	62,07	26,6

### *Dessert*

Erdbeercreme A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
183,6	9	3,06	21,6



SONNTAG, 18.02.2018

### *Suppe*

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
123	4,75	5,8	13,9

### *Salat*

Feldsalat mit Röstbrot A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
99	9,63	2	1,5

### *Vitalmenü*

Italienische Spaghetti in Trüffelsoße  
und geriebenem Parmesan A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
678,2	38,4	21,71	73,8

### *Residenzmenü*

Geschmorter Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce,  
Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin 4,A,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
658,4	33,46	50,86	28,09

### *Uferpalais Spezial*

Zarte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelgemüse  
und Schweizer Sahnepüree, zuzüglich 5,50 € 4,A,B,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
592	27,9	29,5	52,5

### *Dessert*

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahm 1,A,B,C,J

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
327	6	15,4	42

## Legende – Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und der 14 Hauptallergene in Lebensmitteln

### Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff,  
(3) mit Geschmacksverstärker, (4) geschwefelt, (5) geschwärzt,  
(6) gewachst, (7) mit Phosphat, (8) mit Süßungsmittel,  
(9) enth. eine Phenylalanin-Quelle,  
(10) kann bei überm. Genuss abführen,  
(11) unter Schutzatmosphäre verpackt

### Allergene:

- (A) mit Gluten, (B) mit Milch, (C) mit Ei, (D) mit Fisch, (E) mit Sellerie,  
(F) mit Senf, (G) mit Krebstieren, (H) mit Soja, (I) mit Erdnüssen,  
(J) mit Nüssen & Schalenfrüchten, (K) mit Lupine, (L) mit Sesam,  
(M) mit Schwefeldioxid u. Sulfit, (N) mit Weichtieren

Sehr geehrte BewohnerInnen, liebe Gäste,  
wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie unser Angebot „Uferpalais  
Spezial“ so zahlreich angenommen haben. Damit Ihnen die Bestellung  
leichter fällt, haben wir diesen Bestellschein für Sie angefügt, den Sie  
bitte rechtzeitig (2 Tage vor Termin) mit Ihrem Namen versehen im  
Restaurant abgeben können.



**Name:**

**Whg. Nr.**

MONTAG, 12.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, Röstkartoffeln  
und buntem Salatbukett, *zuzüglich 5,00 €*

DIENSTAG, 13.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Gepökelte Ochsenzunge in Meerrettichsoße, Buttererbsen  
und Petersilienkartoffeln, *zuzüglich 5,00 €*

MITTWOCH, 14.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Im Ganzen gebratene Ostsee-Scholle  
mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat, *zuzüglich 5,50 €*

DONNERSTAG, 15.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti  
und bunter Salatgarnitur, *zuzüglich 5,00 €*

FREITAG, 16.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebratenen Hähnchenbruststreifen  
und buntem Salatbukett, *zuzüglich 5,00 €*

SAMSTAG, 17.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Schmorgurken  
und gebutterten Dillkartoffeln, *zuzüglich 5,50 €*

SONNTAG, 18.02.2018

**Uferpalais Spezial**

Zarte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelgemüse  
und Schweizer Sahnepüree, *zuzüglich 5,50 €*