

Ihre Menü-Auswahl in
der Woche vom 5. März 2018 – 11. März 2018



MONTAG, 5.03.2018

Suppe

Pfifferlingscremesuppe mit Röstbrot A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
243,5	11,47	6,8	36,4

Salat

Hirtensalat B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
264,3	13,92	12,92	15,67

Vitalmenü

Vollkorn-Pilz-Bratling mit Kohlrabi-Gemüse
und geschmelzten Schupfnudeln 4,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
471,8	17,75	14,82	61,78

Residenzmenü

Bauernfrikadelle mit Senf, Bayrisch Kraut
und Schnittlauchkartoffeln 4,7,A,C,F,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
573,3	18,27	60,9	40,4

Uferpalais Spezial

Großer Frühlingsalat mit mariniertem Gemüse,
gebratener Geflügelleber, Granatapfelkernen und Himbeerdressing,
zuzüglich 5,00 € A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
465,8	59,87	32,1	41,88

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, 6.03.2018

Vorspeise

Italienische Antipasti-Variation mit Baguette A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
226,1	30,77	2,7	5,8

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

Großer Frühlingsalat mit Ananas, Mango
und gebratenen Geflügelstreifen A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
433,1	28,23	12,27	36,37

Residenzmenü

Deftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch, Suppengrün, Kartoffeln
und buntem Kräuterstrauß 4,7,A,B,E,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
509	37	30,52	23,4

Uferpalais Spezial

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mittelmeergemüsen
und Rosmarinkartoffeln, *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>
529,6	19,66	60,46	26,48

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, 7.03.2018

Suppe

Eiermuschelsuppe mit Wurzelwerk A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
130	4,67	10	11,2

Salat

Kürbissalat

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
30	0,18	1,5	5,4

Vitalmenü

Vegetarisches Ragout in Kokosrahm, Wokgemüse
und Curryreis A,B,E,H

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
424	23,25	17,8	37,05

Residenzmenü

Nürnberger Rostbratwürstchen mit 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>
614,9	27,98	43,72	27,58

Uferpalais Spezial

Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin, *zuzüglich 5,50 €* 4,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
622,5	40,36	37,1	24

Dessert

Capuccino-Mousse A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
283,5	17,58	5	26,7

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



DONNERSTAG 8.03.2018

Suppe

Broccolisamtuppe mit Mandelsplittern A,B,J

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
130,9	8,64	5,9	8,3

Salat

Farmersalat B

Pro Portion

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

Vitalmenü

Ofenwarme Kartoffelpizza
mit Tomaten-Rauke-Salat 4,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
317,8	11,05	12,1	41,3

Residenzmenü

Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße, Buttererbsen
und Petersilienkartoffeln 4,A,B,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
614,4	32,09	31,07	49,7

Uferpalais Spezial

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kirschtomaten-Zucchini Gemüse
und Bratkartoffeln, 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>
449,5	29,5	19,88	38,1

Dessert

Karamellpudding mit Fruchtsoße A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
142,8	6,09	3,3	18,6

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



FREITAG, 9.03.2018

Suppe

Paprikacremesuppe mit Sahnehaube A,B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
122	7,71	4	8,5

Salat

Rote Bete Salat

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
50	0,2	2,2	10

Vitalmenü

Süße Lasagne mit Vanillerahm und Beeren 1,A,B,C

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
590	7,09	16,5	114,8



Residenzmenü

Gedünstetes Kabeljau-Filet in leichter Senfsoße, Mandelbroccoli
und Dillkartoffeln 4,A,B,D,F,J,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
418	22,4	20,12	35,45

Uferpalais Spezial

Filetsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, grünem Salat
und Pommes frites, zuzüglich 6,50 € 4,B,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
828	45,57	44,3	58,95

Dessert

Bananencreme A,B,C

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
175,5	4,33	3	29,8



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



SAMSTAG, 10.03.2018

Suppe

Thai-Curry-Suppe A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
110	4,97	4	11,8

Salat

Kopfsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
47,2	3,55	0,8	2,5

Vitalmenü

Kartoffelsuppe mit Speck, Wurzelwerk, Bockwurstscheiben
und vielen Kräutern 4,7,A,B,C,E,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
434,4	19,4	34,09	14,4

Residenzmenü

Rindsroulade nach „Großmutter's Art“ mit Apfelrotkohl
und Butterkartoffeln 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>
716,5	33,79	39,57	61,5

Uferpalais Spezial

Holländische Matjesfilets in Hausfrauensoße, Speckbohnen
und Ofenkartoffel mit Sour cream, zuzüglich 5,50 € 4,7,B,C,D,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
671,9	38,13	34,62	38

Dessert

Obstkompott

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
88,5	0,21	0	20,4



SONNTAG, 12.03.2018

Suppe

Asiatische Gemüsesuppe A,E,H

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
96	4,51	4	8,9

Salat

Eisberg-Rauke-Salat mit Croutons A

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 Spaghetti mit Gorgonzola-Spinat-Soße
und geriebenem Parmesan A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
604	29,45	19,65	76,4

Residenzmenü

Schweinsbraten in Majoranjus, Blumenkohl mit Semmelbutter
und Kartoffelkloß 4,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
751,7	43,73	36,27	54

Uferpalais Spezial

Vier in Knoblauch-Öl gebratene Riesengarnelen
auf mediterraner Gemüsepfanne und Kräuterbaguette,
zuzüglich 5,50 € A,B,G

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
686,9	21,78	46,3	75,44

Dessert

Orangenmousse mit Schokoladen-Ornament A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
283,5	17,58	5	26,7

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, 5.03.2018

Uferpalais Spezial

Großer Frühlingsalat mit mariniertem Gemüse,
gebratener Geflügelleber, Granatapfelkernen
und Himbeerdressing, *zuzüglich 5,00 €*

DIENSTAG, 6.03.2018

Uferpalais Spezial

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mittelmeergemüsen
und Rosmarinkartoffeln, *zuzüglich 5,50 €*

MITTWOCH, 7.03.2018

Uferpalais Spezial

Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin, *zuzüglich 5,50 €*

DONNERSTAG, 8.03.2018

Uferpalais Spezial

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kirschtomaten-Zucchini Gemüse
und Bratkartoffeln, *zuzüglich 5,50 €*

FREITAG, 9.03.2018

Uferpalais Spezial

Filetsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, grünem Salat
und Pommes frites, *zuzüglich 6,50 €*

SAMSTAG, 10.03.2018

Uferpalais Spezial

Holländische Matjesfilets in Hausfrauensoße, Speckbohnen
und Ofenkartoffel mit Sour cream, *zuzüglich 5,50 €*

SONNTAG, 11.03.2018

Uferpalais Spezial

Vier in Knoblauch-Öl gebratene Riesengarnelen
auf mediterraner Gemüsepfanne
und Kräuterbaguette, *zuzüglich 5,50 €*