

Ihre Menü-Auswahl in
der Woche vom 14. Mai 2018 – 20. Mai 2018



MONTAG, 14.05.2018

Suppe

Karotten-Ingwer-Cremesuppe A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
220	4	6	40

Salat

Kürbissalat

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

Vegetarische Gemüsepfanne mit Röhrei
und Kartoffelstampf A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
466,5	25,93	20,45	37,39

Residenzmenü

Bifteki mit Schafskäse, gelben Wachsbrechbohnen
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>
698,3	46,89	48,89	21

Uferpalais Spezial

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln, zuzüglich 4,90 € 4,7,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie /kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
576,2	49	23,55	32,9

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, 15.05.2018

Vorspeise

Argentinischer Rindfleischsalat mit Baguette A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
219	4,4	26	18

Salat

Apfel-Möhrensalat

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
119	1	10,33	5,7

Vitalmenü

Italienischer Chefsalat mit Antipasti, Thunfisch, gekochtem Ei
und gehobeltem Parmesan A,B,C,D

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
390,4	38,64	18,22	11,11

Residenzmenü

Herzhafter Kartoffeltopf mit Wurzelgemüse
und Wiener-Grillwürstchen 4,7,E,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
379	23,63	22,09	14,5

Uferpalais Spezial

Zartes Schweinsfilet mit Champignonragout
und Bratkartoffeln, zuzüglich 5,50 € 4,7,A,B,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
733,4	31,02	55,78	32,2

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, 16.05.2018

Suppe

Kräutercremesuppe mit Röstzwiebeln A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
219,6	14,01	4,7	17,5

Salat

Kopfsalat mit Rauke

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

Nudeln mit Tomatenragout, Champignons
und Reibekäse A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
683,6	33,4	24,64	81,6

Residenzmenü

Panierte Hähnchenbrust mit Beelitzer Spargel, holländischer Soße
und Kräuterkartoffeln 1,4,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
481,8	2,74	73,72	27,75

Uferpalais Spezial

4 Scampi in Knoblauchöl gebraten mit italienischem Gemüse
und Baguette, zuzüglich 5,50 € A,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

Frische Erdbeeren mit Sahne B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
87	0,24	1	19,4

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



DONNERSTAG 17.05.2018

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Röstbrot A,B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
218	6	20,5	2,9

Salat

Hirtensalat mit Schafskäse B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
165	14,51	4,5	3,4

Vitalmenü

Süßer Milchreis mit Sauerkirschen,
Zucker und Zimt A,B

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
396,1	6,59	17,62	65,7

Residenzmenü

Putenbraten in Honig-Sauerrahm-Soße, buntem Gemüse-Mix
und Kartoffelkroketten 4,A,B,C,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
657,6	30,6	52,1	42,9

Uferpalais Spezial

Märkische Blutwurst mit Rahmsauerkraut
und Kräuterkartoffeln, zuzüglich 4,50 € 4,7,A,B,E,F,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
729	48,99	27	43,8

Dessert

Ananas-Mango-Salat

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
264	12,67	9	28

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



FREITAG, 18.05.2018

Suppe

Ochsenkraftbouillon mit Klößchen A,B,C

Pro Portion

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

Salat

Selleriesalat mit Nüssen B,C,E,J

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
112,5	4,22	6	12,8

Vitalmenü

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
und gerösteten Mandeln A,B,C,J

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
575,6	19,21	14	84,4

Residenzmenü

Gedünstetes Lachsfilet mit Schmorgurken
und Dillkartoffeln 4,7,A,B,D,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
503,4	12,01	65,95	33,4



Uferpalais Spezial

Rindsfilet nach Strindberg Art in Eihülle gebraten mit Marktgemüse
und Pommes frites, zuzüglich 5,90 € 4,A,C,M

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
978,5	56,81	44,82	57,65

Dessert

Vanillepudding mit Schokoladensoße 1,A,B,C

Pro Portion

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
202,5	7,36	5	28,5



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



SAMSTAG, 19.05.2018

Suppe

Selleriecremesuppe mit Croutons A,B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
198	18,56	2	6,4

Salat

Eisbergsalat mit Radieschen

Pro Portion

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

Vitalmenü

Tom Kha Gai – Thailändischer Hähnchentopf
mit Kokosmilch A

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
376	22,3	10	50,8

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

Frischer Beelitzer Stangenspargel mit Zitronen-Buttersoße, gebratenem
Steinbuttfilet und Dillkartoffeln, *zuzüglich 6,90 €* 1,4,A,B,C,D,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
607,3	72,11	57,14	34

Dessert

Zweierlei Mousse mit Karamellsoße 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



SONNTAG, 20.05.2018

Suppe

Klare Rindsbouillon mit Wurzelwerk und Eierstich B,C,E

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

Chinakohlsalat mit Joghurtsoße B

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
60	3,48	3	3,5

Vitalmenü

Nudelauflauf „Classico“ mit Tomaten-Basilikum-Soße,
Knackwurst und Parmesan 7,A,B

Pro Portion

<i>Kalorien/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
601,3	28,22	33,9	53

Residenzmenü

Frischer deutscher Stangenspargel
mit holländischer Soße, gebuttertem Kochschinken
und Petersilienkartoffeln 1,4,7,A,B,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
511,4	72,62	22,57	34

Uferpalais Spezial

5 Sorten gartenfrische Gemüse mit Setzei
und Rosmarinkartoffeln, *zuzüglich 4,50 €* 4,C,M

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
480,9	26,64	24,17	35,35

Dessert

Gefüllter Palatschinken mit Vanillerahm 1,A,B,C

Pro Portion

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
285	12,6	8,4	34,9

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, 14.05.2018

Uferpalais Spezial

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln, *zuzüglich 4,90 €*

DIENSTAG, 15.05.2018

Uferpalais Spezial

Zartes Schweinsfilet mit Champignonragout
und Bratkartoffeln, *zuzüglich 5,50 €*

MITTWOCH, 16.05.2018

Uferpalais Spezial

4 Scampi in Knoblauchöl gebraten mit italienischen Gemüse
und Baguette, *zuzüglich 5,50 €*

DONNERSTAG, 17.05.2018

Uferpalais Spezial

Märkische Blutwurst mit Rahmsauerkraut
und Kräuterkartoffeln, *zuzüglich 4,50 €*

FREITAG, 18.05.2018

Uferpalais Spezial

Rindsfilet nach Strindberg Art in Eihülle gebraten mit Marktgemüse
und Pommes frites, *zuzüglich 5,90 €*

SAMSTAG, 19.05.2018

Uferpalais Spezial

Frischer Beelitzer Stangenspargel mit Zitronen-Buttersoße,
gebratenem Steinbuttfilet und Dillkartoffeln, *zuzüglich 6,90 €*

SONNTAG, 20.05.2018

Uferpalais Spezial

5 Sorten gartenfrische Gemüse mit Setzei
und Rosmarinkartoffeln, *zuzüglich 4,50 €*