

Ihre Menü-Auswahl in  
der Woche vom 11. Juni 2018 – 17. Juni 2018



MONTAG, 11.06.2018

**Suppe**

Kalte Gurkensuppe „Tarator“ mit Dill B

*Pro Portion*

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
81,9	7,8	0	2,1

**Salat**

Rote Bete Salat

*Pro Portion*

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
42	0	1	9

**Vitalmenü**

Bami Goreng - ein aus Indonesien stammendes Pfannengericht  
mit gebratenen Nudeln und Ei A,B,C

*Pro Portion*

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
537,8	29,52	20,85	53,28

**Residenzmenü**

Königsberger Klopse in Kaperntunke, Kartoffelpüree  
und geröstete Zwiebeln 4,A,B,C,M

*Pro Portion*

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
412,5	22,09	17,5	35,3

**Uferpalais Spezial**

Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat in Rahm, zuzüglich 5,50 € 4,A,B,D,M

*Pro Portion*

Energie/kcal	Fett/g	Eiweiß/g	Kohlenhydrate/g
874,9	80,72	42,52	37,9

**Dessert**

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

*Pro Portion*

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



DIENSTAG, 12.06.2018

### *Vorspeise*

Tomate-Mozzarella mit Basilikum B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
138,6	8,08	56,44	2,5

### *Salat*

Hirtensalat B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
204,2	12,07	9,76	12,82

### *Vitalmenü*

Großer Sommerlicher Salatteller mit mariniertem Gemüse, Ei,  
und Terrine von der Kaltmamsell 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*

Kartoffel-Spargel-Topf mit Suppengrün , Fleischklößchen  
und buntem Kräuterstrauß 4,A,B,C,E,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
349	29,5	18,84	14,3

### *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*

Kuchenvariation 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, 13.06.2018

**Suppe**

Tomatensuppe mit Basilikum A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
152	4,8	9,1	13,5

**Salat**

Kopfsalat mit Röstbrot A,B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
102,2	2,6	3,87	13,5

**Vitalmenü**

Hamburger Labskaus mit Roter Bete, Gewürzgurke, Hering,  
Kartoffeln und Spiegelei 4,7,C,D,F,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
662,5	33,19	43,5	46,2

**Residenzmenü**

Deftige Frikadelle mit Kohlrabi-Gemüse, holländischer Soße,  
Petersilienkartoffeln 1,4,A,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
673,2	86,44	52,72	34,5

**Uferpalais Spezial**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Schmorgurken-Gemüse  
und gebutterten Dillkartoffeln, *zuzüglich 5,90 €* 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**

Zweierlei Patisserie-Creme A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
207	13,44	3	19,1

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



DONNERSTAG 14.06.2018

### *Suppe*

Soljanka mit Sauerrahm 7,A,B,E

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
356,5	31	10	11

### *Salat*

Dreierlei Rohkostsalate

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
79,6	3,27	3,61	8,16

### *Vitalmenü*

Gemüsefrikadelle mit orientalischer Weizenpfanne  
und Rahmgemüse 4,A,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
487,8	20,99	17,62	57,78

### *Residenzmenü*

Zwei gekochte Eier in Senftunke, rote Bete  
und hausgemachtem Kartoffelpüree 4,7,A,B,C,F,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
542,5	28,85	27,87	33,4

### *Uferpalais Spezial*

Kutter-Scholle im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat in Rahm, *zuzüglich 6,50 €* 4,A,B,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
668,7	25,8	78,37	30,22

### *Dessert*

Süßer Quark mit Früchten B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
201,5	12,25	1,54	33,4

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



FREITAG, 15.06.2018

### *Suppe*

Erdbeerkaltschale mit Zitroneneis A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
175	0,83	0,5	39,8

### *Salat*

Gurkensalat in Rahm B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
87,6	8,2	1	2,3

### *Vitalmenü*

Süßer Knödel in Vanillerahm  
und Erdbeerragout 1,A,B,C

*Pro Portion*

<i>Kalorien/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
755	7,85	23,15	177,4

### *Residenzmenü*

Gedünstetes Petersfisch-Filet mit Spreewälder-Gemüsesoße  
und Dillkartoffeln 4,A,B,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
581	15,51	68,62	38,1

### *Uferpalais Spezial*

Frischer Stangenspargel mit Bearner Soße, Schnitzel „Wiener Art“  
und Kräuterkartoffeln, *zuzüglich 6,50 €* 1,4,A,B,C,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
691,4	41,55	44,22	38,7

### *Dessert*

Tiramisu-Cremeschnitte A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
300	12	6	32



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



SAMSTAG, 16.06.2018

### *Suppe*

Indische Broccoli-Blumenkohlcremesuppe mit Curry 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*

Bunte Gartensalate

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
79,6	3,27	3,61	8,16

### *Vitalmenü*

Ungarischer Gulaschtopf mit Rindfleisch, Paprika  
und Kartoffeln 4,A,B,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
535,8	29,18	32,68	33,71

### *Residenzmenü*

Zarter Schweinsnacknbraten mit Bauerngarten-Gemüse in Rahm  
und Kressekartoffeln 4,7,A,B,C,E,F,H,L,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
559,8	24,37	38,5	47,7

### *Uferpalais Spezial*

Zwei gebratene Ostsee-Heringe mit Speckbohnen  
und Röstkartoffeln, zuzüglich 4,90€ 4,7,A,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
727	45,79	49,07	24,3

### *Dessert*

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Eiscreme 1,A,B,C

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
152	4,41	2	25,1



SONNTAG, 17.06.2018

### *Suppe*

Klare Hochzeitssuppe mit Eierstich A,C,E

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
116	5,11	6	12,2

### *Salat*

Tomatensalat

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
126,2	0	2,2	4,26

### *Vitalmenü*

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Lachswürfeln, Sauerrahm  
und geriebenem Bergkäse 4,B,C,D,M

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
493,8	30,22	37,9	16,4

### *Residenzmenü*

Frischer Beelitzer Stangenspargel mit Holländischer Soße,  
gebackener Hähnchenbrust 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>
654,1	26,21	39,8	61,5

### *Uferpalais Spezial*

Vier in Knoblauch-Öl gebratene Riesengarnelen mit Mittelmeer-Gemüse  
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*

Frische Erdbeeren mit Sahne B

*Pro Portion*

<i>Energie/kcal</i>	<i>Fett/g</i>	<i>Eiweiß/g</i>	<i>Kohlenhydrate/g</i>
226,5	16,13	2,2	17,7

## 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, 11.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat in Rahm, *zuzüglich 5,50 €*

DIENSTAG, 12.06.2018

**Uferpalais Spezial**

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

MITTWOCH, 13.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Schmorgurken-Gemüse  
und gebutterten Dillkartoffeln, *zuzüglich 5,90 €*

DONNERSTAG, 14.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Kutter-Scholle im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat in Rahm, *zuzüglich 6,50 €*

FREITAG, 15.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Frischer Stangenspargel mit Bearner Soße, Schnitzel „Wiener Art“  
und Kräuterkartoffeln, *zuzüglich 6,50 €*

SAMSTAG, 16.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Zwei gebratene Ostsee-Heringe mit Speckbohnen  
und Röstkartoffeln, *zuzüglich 4,90€*

SONNTAG, 17.06.2018

**Uferpalais Spezial**

Vier in Knoblauch-Öl gebratene Riesengarnelen  
mit Mittelmeer-Gemüse und Kräuterbaguette, *zuzüglich 5,50 €*