



Menü-Service



KW 24: 10.06. – 16.06.2024

Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33

Menükarte

| | Montag 10.06.2024 | Dienstag 11.06.2024 | Mittwoch 12.06.2024 | Donnerstag 13.06.2024 | Freitag 14.06.2024 | Samstag 15.06.2024 | Sonntag 16.06.2024 |
|--|--|---|--|---|---|--|--|
| Klassikmenü | Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree | Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahnepüree | Jägerpfanne (Schweinefleisch, Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln) mit Spätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind/Geflügel) mit Salzkartoffeln | Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln |
| Gourmetmenü | 3,a1 Hähnchensteak mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (enthält Alkohol), dazu Nudeln und Blattsalat mit Limettidressing | 4,a1, h, 5, l Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing | a1, h, 5, l Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree | 0, 1, 3, 4,a1, h, 5, l, t Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat | 0, 7,a1, h, i, u, v Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing | a1, 5, l Putenbrust in Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Butterkartoffeln | a1, h, 5, l, t, w, u Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis |
| Püriertes Menü | 3,a1, h, 5, l, t Möhreneintopf | 0, 3,a1, 5, l, t Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree | 1, 3, 4,5, l Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree | a1, h, 5, l, t, u Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree | 0,5, l, t, u Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree | a1, 5, l, t Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree | 0, 3,a1, h, 5, l, w, u Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree |
| Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar) | t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing | 4,a1, h, 5, l Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing | 3,5, l Ratatouillegemüse mit Reis | 5, l, t Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat mit Dressing | a1, h, i, 5, l, u Kartoffelpuffer mit Apfelmus | a1, 5, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln | a1, h, 5, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis |
| Vegetarisches Menü | 3 Möhreneintopf mit Brötchen | 3,t Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing | 3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing | t5 Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen | w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat | t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln | t5 Semmelknödel mit Pilzallerlei |
| Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.) | a1, a2, a3, t Graupensuppe | 3,a1, 5, l Cremesuppe | 0,a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen | a1, h, 5, l Flädlesuppe | 1,a1, h, 5, l, t Champignonrahmsuppe | a1, h, 5, l Grünkernsuppe | 3,a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe |
| Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.) | a1, a3 Mangojoghurt | a1, 5, l, t Birnenkompott | 3,a1, h, t Schoko Brownie | a1, h, 5, l Himbeerjoghurt | 3,a1, 5, l Schokopudding | a1, a5, 5, l, t Kirschquark | a1, 5, l Frisches Obst der Saison |
| | 5, l | 3 | a1, h, k | 5, l | 5, l | 5, l | |

Unser Küchenchef empfiehlt:

Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing

Das Klassikmenü am Montag



Info

Bestellung auch per E-Mail über bestellannahme@ehrenfried.de möglich!

Änderungen vorbehalten!

041 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 enth. Roggen, a3 enth. Gerste, a4 enth. Hafer, a5 enth. Dinkel, a6 enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandeln, m2 enth. Haselnüsse, m3 enth. Walnüsse, m4 enth. Cashewnüsse, m5 enth. Pecannüsse, m6 enth. Paranüsse, m7 enth. Pistazien, m8 enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere