



Menü-Service



KW 18: 03.05. – 09.05.2021

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

Menükarte

Montag
03.05.2021

Dienstag
04.05.2021

Mittwoch
05.05.2021

Donnerstag
06.05.2021

Freitag
07.05.2021

Samstag
08.05.2021

Sonntag
09.05.2021

Klassikmenü	Gemüseintopf mit Hähnchenfleisch, dazu 1 Brötchen	Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree	Schinkenbraten (Schwein) in Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Weißkraut-Karottensalat	Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Mischsalat	Seelachsfilet (natur) auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln	Gemischter Gulasch (Rind/Schwein) mit Rosenkohlgemüse und Butterspätzle	Piccata von der Putenbrust in Tomatensoße mit Gemüsespaghetti
	4,a1, t	1, 3, 4,a1, h, l, t, u	a1, h, l, u	0,a1, h, l, u	a1, i, l	0, 1, 3,a1, h, l, u	a1, h, l, t
Gourmetmenü	Jägerroulade (enthält Schwein) mit Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat	Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Basmatireis	2 Fleischpflanzerln (Schwein) auf Bayrischkraut, dazu Kartoffelpüree	Bierbraten (Schwein) in Biersoße (Alkohol) mit breiten Bandnudeln, dazu Mischsalat	Schweinshaxe mit Kartoffelsalat und Senf	Hacksteak (Geflügel) in Rahmsauce mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelknödeln	Wingerbraten vom Rind in Rotweinsauce (Alkohol) mit Kohlrabigemüse und Nudeln
	1, 3,a1, h, l, u	a1, i, l, w	a1, h, l, w	a1, a3, h, l, u	1, 7,u	1, 3, 9,a1, h, l, u	a1, l, w
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Putengulasch mit Erbsen (natur) und Reis	Kalbsbraten in Soße mit Nudeln und Karottensalat	Hähnchensteak in Tomatensoße mit Nudeln und Mischsalat	Magerer Schweinebraten in Jägersauce mit Reis und Mischsalat	Seelachsfilet (natur) mit Soße, Spinat und Salzkartoffeln	Zarter Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Schweinekammsteak in Bratensoße mit Vichykarotten und Reis
	t	t		3,t	i	t	t
Vegetarisches Menü	Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersauce und Chinakohlsalat	Tiroler Apfelstrudel mit heißer Soße mit Vanillegeschmack	Erbsenbratling mit Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und Weißkraut-Karottensalat	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree	Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafkäse überbacken, dazu Salzkartoffeln
	3,a1, h, l, u	a1, l	a1, h, k, l, t, u	a1, h, l	0,a1, h, l, u	a1, k, l	0,h, k, l, t
Kalte Küche	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot		
	0,a1, a2, l, v	0,a1, a2, l, v	0,a1, a2, l, v	0,a1, a2, l, v	0,a1, a2, l, v		
Tagessuppe	Grießsuppe	Zucchinirahmsuppe	Erbsensuppe	Curryrahmsuppe	Cremesuppe	Gulaschsuppe	Tomatensuppe
	a1, t	l	a1, t	l, u	l, t	0,a1, w	a1, l
Tagesdessert	Grießpudding	Sahnejoghurt	Milka Tender	Fruchtquark	Frisches Obst	Schoko-Rührkuchen mit Cremefüllung	Fruchtjoghurt
	0,a1, l	l	a1, h, k, l	l		a1, h, l	0,l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Gemüseintopf mit Hähnchenfleisch, dazu 1 Brötchen



Das Klassikmenü am Montag



Isolierbehälter für die Heißhaltung

Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00

Servtherm zum Aufheizen der Menüs

€ 59.00

Info

Änderungen vorbehalten!

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