



Menü-Bring-Dienst



KW 18: 03.05. – 09.05.2021

Bestellannahme: Telefon 06221 84 85 86 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 TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	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 € 8,10	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	Schweinschaxe mit Kartoffelsalat und Senf	Hacksteak (Geflügel) in Rahmsauce mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelknödeln	Winzerbraten 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
Püriertes Menü € 7,70	Rinderbraten mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelpüree	Rindswurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree
	3,h, l, w	3,a1, h, l, u	3,a3, h, l	a1, a3, h, l	a1, h, i, l	3,h, l	3,h, l, u
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	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 € 7,10	Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersauce und Chinakohlsalat	Tiroler Apfelstrudel mit heißer Soße mit Vanillegeschmack	Erbsenbratling mit Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree und Weißkraut-Karottensalat	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree	Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafskäse 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 € 7,30	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		
Tagesdessert € 0,90	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

Zubehör	Isolierbehälter für die Heißhaltung Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00	Getränke	Regionale Weine	€	INFO	Achtung: Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Donnerstag, der 29.04.2021 10:00 Uhr!
	Servtherm zum Aufheizen der Menüs € 59.00		Heidelberger Weingut Clauer Fl. 0,75 l 13.80 Riesling Kabinett trocken Fl. 0,75 l 13.80 Spätburgunder Rotwein trocken Glas 3.50 Pflaumen-Zimt-Marmelade aus eigener Herstellung			

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

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