



Menü-Service



KW 19: 10.05. – 16.05.2021

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

Menükarte	Montag 10.05.2021	Dienstag 11.05.2021	Mittwoch 12.05.2021	Donnerstag 13.05.2021	Freitag 14.05.2021	Samstag 15.05.2021	Sonntag 16.05.2021
Klassikmenü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel	Gebratenes Hähnchensteak in Rahmsoße mit Spirelli, dazu Mischsalat	Schweinekamm- steak in Pfefferrahm- soße mit Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln	Putenbraten in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Schollenfilet in Zitronensoße mit Salzkartoffeln, dazu Mischsalat	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Frikadelle (Rind/Schwein) mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln
	1, 3, 4,a1, h, k, l, t	a1, h, l, u	1, 3,a1, l, u	a1, l	a1, h, i, l, u	3, 4,a1, h, l, w, u	a1, h, l, u
Gourmetmenü	Hähnchenbrüstchen in Estragon- Frischkäsesoße mit Kräuter-Fettuccine, dazu Mischsalat	Kalbsragout mit frischem Kerbel, dazu Eierknöpfe und Mischsalat	Berliner Rinderleber mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchen- geschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Eiernudeln und Mischsalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Bohnen und Kartoffelpüree	Rinderschmorbraten in Kräutersoße mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	Pfifferlingstopf mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu Karotten- gemüse und Eiernudeln
	a1, h, l, u	0, 1, 3,a1, h, l, u	a1, l	a1, k, l	1, 3,a1, l, u	a1, h, l, w	a1, l
Menü Gluten-/ Lactosefrei (nur in Menüscha- len lieferbar)	Schweine- geschnetzeltes in Soße mit Reis, dazu Mischsalat	Kalbsragout mit Kaisergemüse (natur) und Nudeln	Schweinekamm- steak in Rahmsoße mit Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln	Hähnchen- geschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Mischsalat	Schollenfilet in Soße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Wirsinggemüse und Reis	Rinder- geschnetzeltes mit Karotten und Nudeln
	t	3,t	t	3,k, t	i	3, 4,t, u	t
Vegetarisches Menü	Kartoffelsuppe mit gebratenen Tofuecken und Ciabattabrötchen	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack	Ratatouillegemüse mit Rosmarin- kartoffeln und Knoblauch-Dip	Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln und Mischsalat	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gnocchi Pesto mit Paprikagemüse	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
	1, 2, 3, 4,a1, h, k, l, t, v	a1, l	a1, h, l, u	a1, h, l	a1, h, k, l	h, l, m1	0,a1, l, t
Kalte Küche	Chef-Salat (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Körnerbrötchen	Chef-Salat (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Körnerbrötchen	Chef-Salat (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Körnerbrötchen	***Christi Himmelfahrt***	Chef-Salat (Mischsalat, Weißkohl, Karotten, Tomaten, Paprika, Ei, magere Hähnchenstücke, Schnittlauch), Butter und Körnerbrötchen		
	a1, a2, a3, a4, h, k, l, v	a1, a2, a3, a4, h, k, l, v	a1, a2, a3, a4, h, k, l, v		a1, a2, a3, a4, h, k, l, v		
Tagessuppe	Süßkartoffelcreme- suppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Erbensuppe	Cremsuppe	Champignoncreme- suppe	Rote Linsensuppe
	l, t	a5, l, t	a1, l	a1, t	l, t	3,l	a1, t, u
Tagessdessert	Frisches Obst	Blaubeermuffin	Schokosahne- pudding	Küchlein mit Cremefüllung	Grießpudding	Sahnejoghurt	Buttermilch natur
		a1, h, k, l	l	a1, h, l	0,a1, l	l	l

Spargelwochen
in KW 21 + 22



Bestellen Sie das Gourmetmenü und genießen köstliche
Spargelspezialitäten in verschiedensten Variationen!

Isolierbehälter für die Heißhaltung

Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00

Servtherm zum Aufheizen der Menüs

€ 59.00

Änderungen vorbehalten!

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