Ehrenfried Betriebe GmbH · Menü- und Party-Service
Wieblinger Weg 100a · 69123 Heidelberg
Tel.: 06221 8484 · info@ehrenfried.de

DE BW 38006 EG

Menü-Bring-Dienst

KW 19: 10.05. – 16.05.2021

Bestellannahme: Telefon 06221 84 85 86 Fax 06221 84 83 33

Menükarte	Montag 10.05.2021	Dienstag 11.05.2021	Mittwoch 12.05.2021	Donnerstag TK Lieferung Mittwoch	Freitag 14.05.2021	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	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 Wirsing-gemüse 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 € 8,10	Hähnchenbrüstchen in Estragon-Frischkäsesoße mit Kräuter-Fettuccine, dazu Mischsalat	Kalbsragout mit frischem Kerbel, dazu Eierknöpfle 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 Rind-fleischstreifen, dazu Karottengemüse 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
Püriertes Menü € 7,70	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree
	3,a1, h, l, u	3,h, l	3,a3, h, l	3,a1, h, l, u	a1, h, i, l	3,a1, h, l, w	3,a1, h, l, u
Menü Gluten-/ Lactosefrei € 7,50	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 € 7,10	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 € 7,30	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		
Tagesdessert € 0,90	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

INFO

Spargelwochen in KW 21 + 22

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

Getränke

Regionale Weine

Heidelberger Weingut Clauer

		€
Riesling Kabinett trocken	Fl. 0,75 l	13.80
Spätburgunder Rotwein trocken	Fl. 0,75 l	13.80
Pflaumen-Zimt-Marmelade aus eigener Herstellung	Glas	3.50

INFO

Achtung:

Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Donnerstag, der 06.05.2021 10:00 Uhr!

Änderungen vorbehalten!

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