



Menü-Bring-Dienst



KW 20: 17.05. – 23.05.2021

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

Menükarte

	Montag 17.05.2021	Dienstag 18.05.2021	Mittwoch 19.05.2021	Donnerstag 20.05.2021	Freitag 21.05.2021	Samstag TK Lieferung Donnerstag	Sonntag TK Lieferung Freitag
Klassikmenü € 7,10	Rahmgeschnetztes (Schwein) mit Möhrengemüse, dazu Bandnudeln	Gyrospfanne (Schwein) in Knoblauch-Gurkenrahm mit Kräuterris, dazu Mischsalat	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottensalat	Schweineschnitzel paniert mit Apfelrotkohl und Sahnepüree	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Butterreis, dazu Mischsalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Hühnerbrüstchen in Soße mit Ratatouillegemüse, dazu Reis
	a1, h, l	1, 3,a1, h, l, u	0,a1, l	a1, h, l	a1, h, i, l, u	1, 3,a1, h, l, u	
Gourmetmenü € 8,10	Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Mozzarella-rahmsoße mit Erbsen und Kartoffelpüree	Rinderschmor-gulasch "Stroganoff" mit Kartoffelklößen, dazu Mischsalat	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Pesto-Gnocchi und Karottensalat	Hacksteak (Schwein/Rind) mit Schafskäse überbacken in Soße, dazu Salzkartoffeln und Selleriesalat	Sauerbraten Rheinische Art (Rind) mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln	Hähnchensteak auf Mischgemüse mit Kartoffelpüree	Kalbsrollbraten in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln
	l	0, 1, 3, 7, 9,a1, h, l, u	h, l, m1	7,h, l, t, u	0, 1, 3, 9,a1, w	l	a1, l
Püriertes Menü € 7,70	Hähnchenkeule mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsen und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Ratatouillegemüse, dazu Kartoffelpüree
	3,a3, h, l, w	a1, a3, h, l	3,h, l, u	0, 3,h, k, l, t	a1, h, i, l, w	3,a3, h, l	3,h, l
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Rahmgeschnetztes (Schwein) mit Möhren, dazu Nudeln	Gyrosgeschnetztes (Schwein) in Kräutersoße mit Reis, dazu Mischsalat	Rinderschmor-gulasch mit Salzkartoffeln, dazu Karottensalat	Hähnchenbrustfilet in Bratensoße mit Nudeln, dazu Selleriesalat	Seelachsfilet in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Mischsalat	Hähnchensteak in Soße mit Mischgemüse und Nudeln	Hühnerbrüstchen in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln
	t	u	1, 3,t, u	7,t	i	t	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Ravioli mit Ricottakäsefüllung in Zitronensoße	Waldpilze in Kräutersoße mit Gnocchi, dazu Mischsalat	Eierpfannkuchen gefüllt (Rosinen/Quark) mit heißem Apfelkompott	Kartoffel-Broccoli-Gratin, dazu Selleriesalat	Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln	Paprikapfanne mit Reisbällchen	Couscous mit Ratatouillegemüse
	a1, h, l	3,a1, h, l, u	a1, h, l	0, 7,l, t	0, 1, 3,a1, h, k, l, t, u	a1, h, l, t, v	a1, t
Kalte Küche € 7,30	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen
	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u	3, 4,a1, h, l, u
Tagesdessert € 0,90	Frisches Obst	Donut	Joghurt	Grießpudding	Fruchtquark	Schoko-Rührkuchen mit Cremefüllung	Fruchtjoghurt
		a1, h	0,l	l	l	a1, h, l	0,l

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 13.05.2021 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