



Menü-Bring-Dienst



KW 02: 10.01. – 16.01.2022

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

Menükarte	Montag 10.01.2022	Dienstag 11.01.2022	Mittwoch 12.01.2022	Donnerstag 13.01.2022	Freitag 14.01.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Erseneintopf grün mit Rindwurst und Brötchen 1, 2, 3, 4, a1, l, t, u	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 3, 4, l	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Kapernsoße mit Erbsen und Reis 0, 3, a1, l	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 4, a1, h, l	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Mischsalat 1, 3, 7, a1, h, i, l, u, v	Frikadelle (Geflügel) in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kräuterpüree a1, h, l, u	Hähnchen-geschnetzeltes mit Paprikagemüse und Spätzle a1, h, k, l
Gourmetmenü € 8,10	Putenbraten "Venezia" in Tomatenconcassee mit Gnocchi und Mischsalat a1, h, l, w, u	Schollenfilet Finkenwerder Art (Schweinespeck, Perlzwiebeln), dazu Butterkartoffeln und Weißkrautsalat 1, 3, 4, 7, i, l	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat a1, h, l, m1	Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Mischsalat 3, a1, h, l, u	Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Marsala-Karotten und Butterreis 0, 3, 9, a1, l, u	Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelknödel 1, 3, 9, a1, l	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln t
Püriertes Menü € 7,70	Schweinekotelett mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree a1, a3, h, l, w	Bratwurst (Schwein) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 3, h, l, u	Hähnchenkeule mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree 3, a3, h, l, w	Rindwurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 0, 1, 2, 3, 4, h, l	Seelachsfilet mit Karottengemüse und Kartoffelpüree a1, h, i, l	Rinderbraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree 3, h, l	Hähnchenkeule mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree 3, a3, h, l
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Hähnchen-geschnetzeltes mit Erbsen dazu Bandnudeln k, t	Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Weißkrautsalat 1, 3, t, u	Putenschnitzel (natur) in Soße mit Erbsen und Reis t	Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Mischsalat 3, t	Hähnchenbrustfilet in Champignon-rahmsoße mit Karotten und Reis t	Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln t	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln t
Vegetarisches Menü € 7,10	Mediterrane Nudeln (Oliven, getrocknete Tomaten und Fetakäse) mit Basilikumsoße, dazu Mischsalat 0, 1, 9, 10, a1, h, l, t, u	Milchschnitzel mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Weißkrautsalat a1, h, l	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Karottensalat h, t	Hirse-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse, dazu Mischsalat a1, h, l, u	Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln a1, h, l, u	Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln 0, 1, 3, a1, h, k, l, t, u	Zucchini-Kartoffelauflauf mit Schafskäse h, l
Kalte Küche € 7,30	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l
Tagesdessert € 0,90	Milka Tender a1, h, k, l	Fruchtjoghurt 0, l	Blaubeermuffin a1, h, k, l	Frisches Obst	Sahnejoghurt l	Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l	Vanillesahnepudding l

Zubehör

Isolierbehälter für die Heißhaltung

Für 1 Menü € 14,00
für 2 Menüs € 15,00

Servtherm zum Aufheizen der Menüs

€ 59,00

Getränke

Regionale Weine

Heidelberger Weingut Clauer

Riesling Kabinett trocken Fl. 0,75 l 13,80

Spätburgunder Rotwein trocken Fl. 0,75 l 13,80

INFO

Achtung:

Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Mittwoch, der 05.01.2022 10:00 Uhr!

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