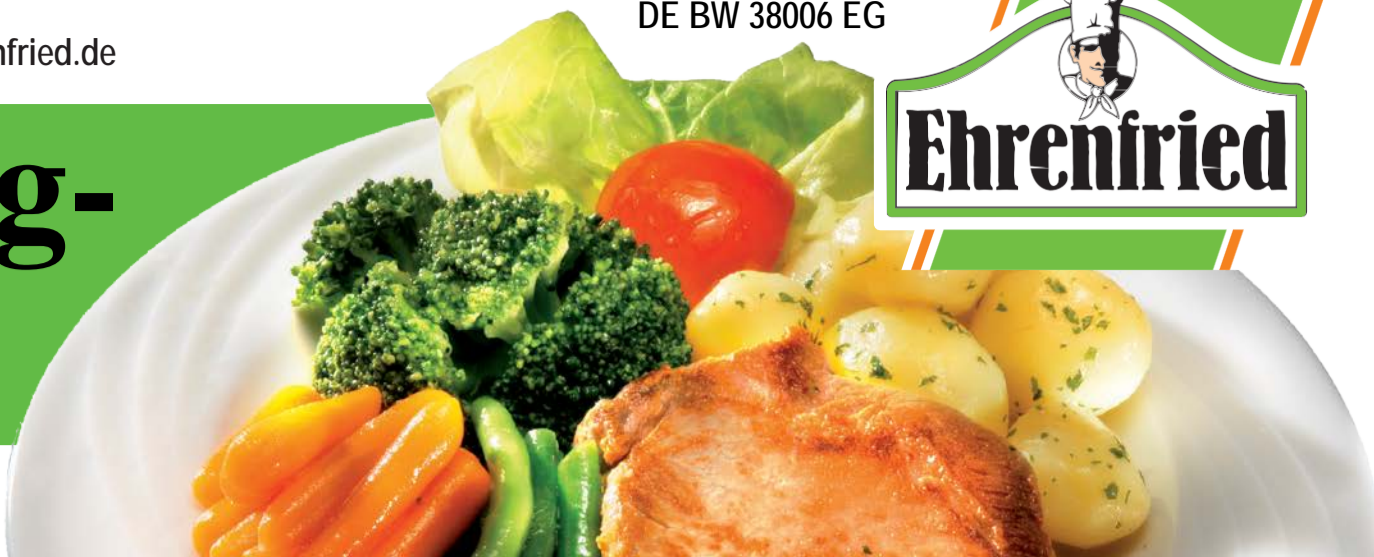




# Menü-Bring-Dienst



KW 49: 06.12. – 12.12.2021

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

## Menükarte

	Montag 06.12.2021	Dienstag 07.12.2021	Mittwoch 08.12.2021	Donnerstag 09.12.2021	Freitag 10.12.2021	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
<b>Klassikmenü</b> € 7,10	Gemüseintopf mit Hähnchenfleisch, dazu 1 Brötchen	Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree	Schinkenbraten (Schwein) in Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Endiviensalat	Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Weißkraut-Karottensalat	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	0, 3,a1, h, l, u	a1, i, l	0, 1, 3,a1, h, l, u	a1, h, l, t
<b>Gourmetmenü</b> € 8,10	Jägerroulade (enthält Schwein) mit Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat	Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Basmatireis	2 Fleischpflanzerln (Geflügel) auf Bayerischkraut, dazu Kartoffelpüree	Bierbraten (Schwein) in Biersoße (Alkohol) mit breiten Bandnudeln, dazu Weißkraut-Karottensalat	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, l, u	a1, i, l, w	a1, h, l, w	a1, a3, h, u	1, 7,u	1, 3, 9,a1, h, l, u	a1, l, w
<b>Püriertes Menü</b> € 7,70	Rinderbraten mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Bayerischkraut 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,a1, a3, h, l, w	a1, a3, h, l	a1, h, i, l	3,h, l	3,h, l, u
<b>Menü Gluten-/Lactosefrei</b> € 7,50	Putengulasch mit Erbsen (natur) und Reis	Kalbsbraten in Soße mit Nudeln und Mischsalat	Hähnchensteak in Tomatensoße mit Nudeln und Endiviensalat	Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersoße und Mischsalat	Seelachsfilet (natur) mit Soße, Spinat und Salzkartoffeln	Zarter Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Nudeln	Schweinekammsteak in Bratensoße mit Vichykarotten und Reis
	t	t		3	i	t	t
<b>Vegetarisches Menü</b> € 7,10	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	Karottenbratling mit Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree und Endiviensalat	Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersoße und Weißkraut-Karottensalat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree	Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafkäse überbacken, dazu Reis
	a1, h, l	a1, h, l	a1, a5, h, l	3,a1, h, u	0,a1, h, l, u	a1, k, l	0,h, k, l, t
<b>Kalte Küche</b> € 7,30	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter u. Ciabattabrötchen
	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l	0, 1, 3, 4, 9, 10,a1, l
<b>Tagesdessert</b> € 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  
 Servtherm zum Aufheizen der Menüs  
 € 59,00

Regionale Weine

Heidelberger Weingut Clauer

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

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



Info

### Christstollen

a1, k, l, m1, 9



1000g 13,80€



INFO

### Achtung:

Bestellschluss für  
 Samstag und Sonntag ist  
 Donnerstag, der 02.12.2021  
 10:00 Uhr!

Bestellung auch per E-Mail über [mbd@ehrenfried.de](mailto: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 - koffeinhaltig, 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