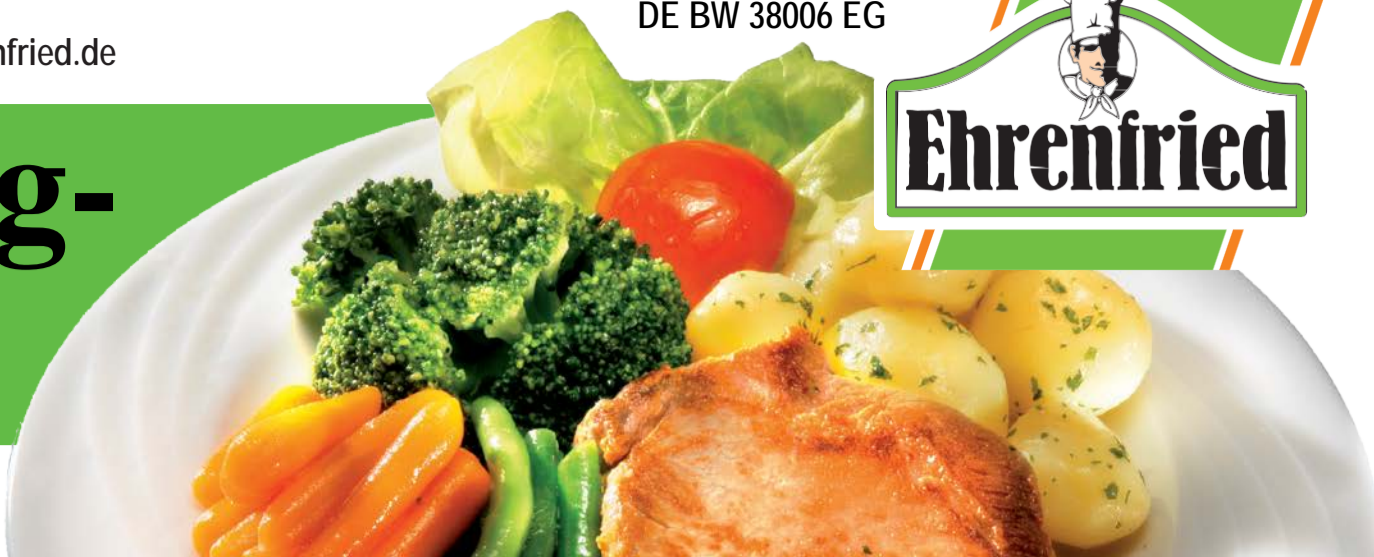




Menü-Bring-Dienst



KW 03: 17.01. – 23.01.2022

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

Menükarte

	Montag 17.01.2022	Dienstag 18.01.2022	Mittwoch 19.01.2022	Donnerstag 20.01.2022	Freitag 21.01.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 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 Rosenkohl Gemüse 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
Gourmetmenü € 8,10	Jägerroulade (enthält Schwein) mit Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat	Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Basmatireis	2 Fleischpflanzerln (Geflügel) auf Bayrischkraut, 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	Winterbraten 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
Püriertes Menü € 7,70	Rinderbraten mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Bayrischkraut 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
Menü Gluten-/Lactosefrei € 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 Mailändersauce 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
Vegetarisches Menü € 7,10	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	Karottenbratling mit Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree und Endiviensalat	Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersauce und Weißkraut-Karottensalat	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree	Fingermöhrchen 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
Kalte Küche € 7,30	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 und 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 und 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 und Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und 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
Tagesdessert € 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	Getränke	Regionale Weine	INFO	Achtung:
	Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00		Heidelberger Weingut Clauer		
Servtherm zum Aufheizen der Menüs	€ 59.00	Riesling Kabinett trocken	Fl. 0,75 l 13.80		
			Spätburgunder Rotwein trocken		

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 einsch. 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