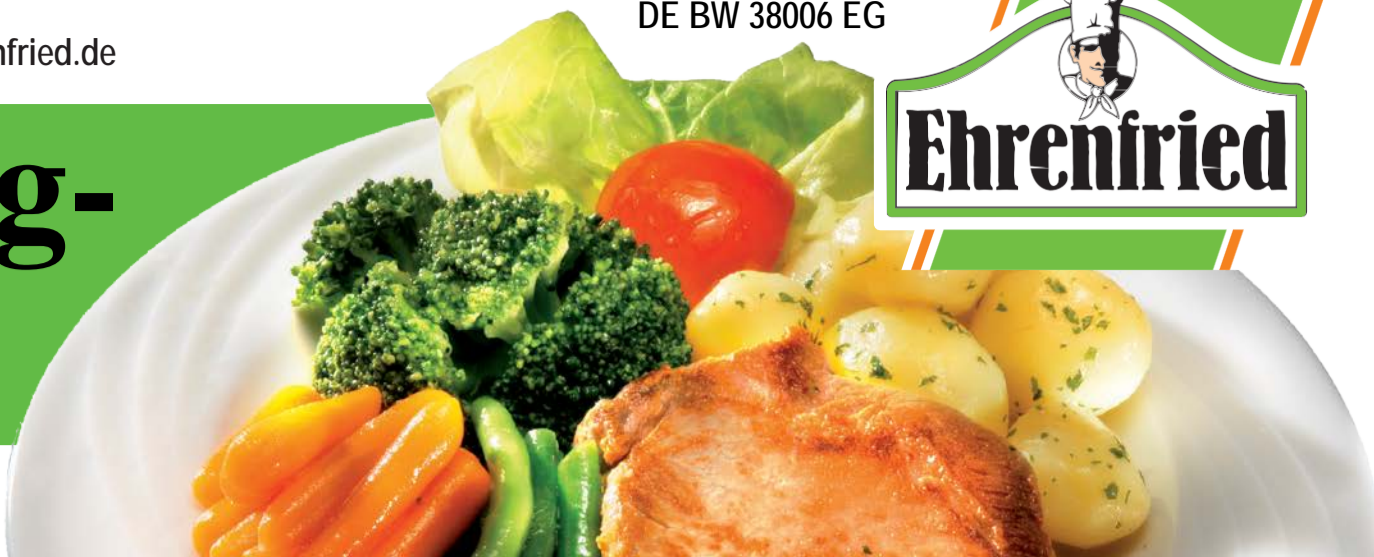




Menü-Bring-Dienst



KW 50: 13.12. – 19.12.2021

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

Menükarte

	Montag 13.12.2021	Dienstag 14.12.2021	Mittwoch 15.12.2021	Donnerstag 16.12.2021	Freitag 17.12.2021	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein/Rind) und Brötchen	Gebratenes Hähnchensteak in Rahmsoße mit Eiernudeln, dazu Endiviensalat	Schweinebraten in Pfefferrahmsoße mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Schlachtplatte (Schwein) mit Schweinebauch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schollenfilet in Zitronensoße mit Salzkartoffeln, dazu Mischsalat	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Frikadelle (Rind/Schwein) mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln
	0, 1, 3, 4, a1, l, t, u	a1, h, l, u	1, 3, a1, l, u	1, 3, 4, l	a1, h, i, l, u	3, 4, a1, h, l, w	a1, h, l, u
Gourmetmenü € 8,10	Hähnchenbrüstchen in Estragon-Frischkäsesoße mit Kräuter-Fettuccine, dazu Mischsalat	Berliner Rinderleber mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kalbsragout mit frischem Kerbel, dazu Eierknöpfe und Mischsalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Bohnen und Kartoffelpüree	Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat	Rinderschmorbraten in Kräutersoße mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	Pfifferlingstopf mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu Karottengemüse und Eiernudeln
	a1, h, l	a1, l	0, 1, 3, a1, h, l, u	1, 3, a1, l, u	1	a1, h, l, w	a1, l
Püriertes Menü € 7,70	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Bohnengemüse 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	a1, a3, h, l, w	a1, h, i, l	3, a1, h, l, w	3, a1, h, l, u
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Schweinegeschnetzeltes in Soße mit Reis, dazu Mischsalat	Kalbsragout mit Kaisergemüse (natur) und Nudeln	Schweinekammsteak in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln	Hähnchensteak in Soße mit Reis und Bohnen	Schollenfilet in Soße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Rindswurst in Soße mit Wirsinggemüse und Reis	Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Nudeln
	t	3, t	t	t	i	1, 2, 3, 4, t, u	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Möhreneintopf mit Tofuecken und Brötchen	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack	Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Dip	Gebratene Serviettenknödel mit Pilzallerlei	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	3, a1, h, l	a1, h, k, l	h, l, m1	0, a1, l, t
Kalte Küche € 7,30	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot
	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v	0, a1, a2, l, v
Tagesdessert € 0,90	Frisches Obst	Blaubeermuffin	Schokosahnepudding	Küchlein mit Cremefüllung	Grießpudding	Sahnejoghurt	Buttermilch natur
		a1, h, k, l	l	a1, h, l	0, a1, l	l	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 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 09.12.2021
 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