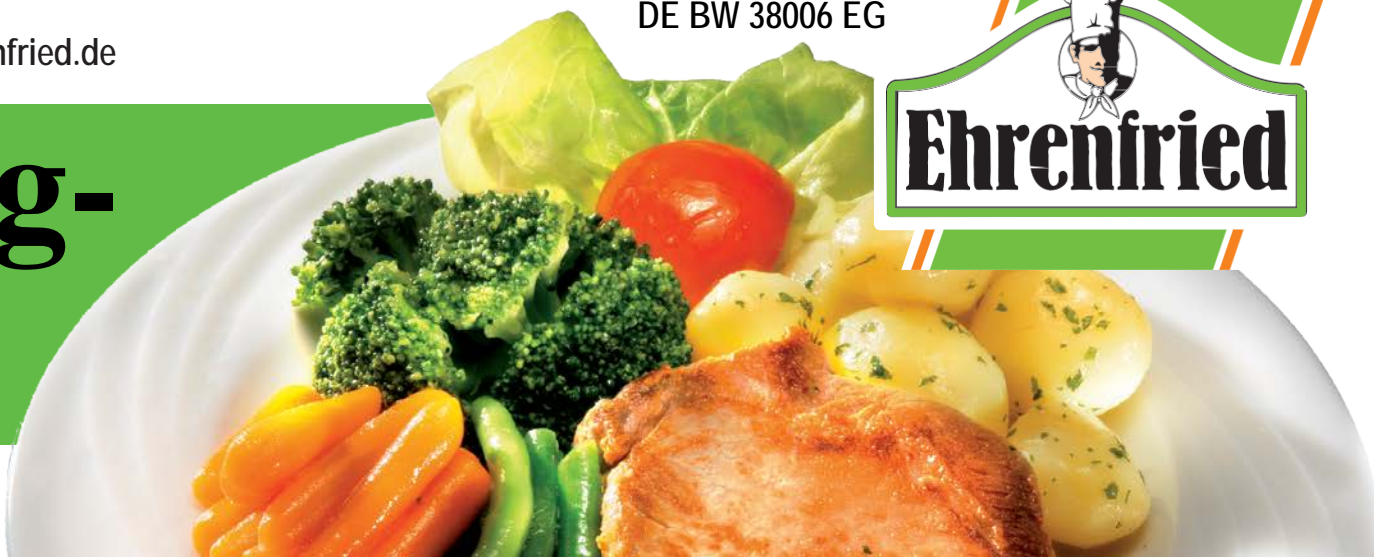




Menü-Bring-Dienst



KW 46: 15.11. – 21.11.2021

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

Menükarte

	Montag 15.11.2021	Dienstag 16.11.2021	Mittwoch 17.11.2021	Donnerstag 18.11.2021	Freitag 19.11.2021	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Wiener Würstchen (Schwein/Rind)	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete-Salat	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Karottensalat	Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat	Rindergeschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabigemüse, dazu Eiernudeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
	0, 1, 3, 4, a1, h, u	3, 7, a1, l, t	1, 3, 4, a1, h, l, t	l	1, 3, 7, a1, h, i, u, v	a1, l	a1, h, l, w, u
Gourmetmenü € 8,10	Hähnchenragout mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (Alkohol), dazu Spätzle und Mischsalat	Lachs-Spinatnudeln mit Dillsoße, dazu Mischsalat	Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Nudeln und Karottensalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Bohnen und Salzkartoffeln	Schweinebraten in Apfeljus mit Kartoffelknödel und Gurkensalat	Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
	3, a1, h, l	a1, h, l, u	1, 3, a1, l, u	1, 3, a1, u	1, 3, 9, a1	a1, l	1, 3, a1, h, l, w, u
Püriertes Menü € 7,70	Bratwurst (Schwein) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Blattspinat, dazu Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
	0, 3, a1, h, l, u	3, a1, a3, h, l	3, h, l	a1, a3, h, l, w	h, i, l	3, a3, h, l	a1, a3, h, l, w
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Hähnchenragout mit Champignonrahmsoße, dazu Nudeln und Mischsalat	3 Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Putensteak in Rahmsoße mit Broccoliröschen, dazu Nudeln	Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	Rindergeschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabi natur und Nudeln	Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
	3, t	h, u	t		1, 3, t, u	t	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Mischsalat	3 Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Penne mit Rucola und Tomaten, geriebenem Parmesan und Karottensalat	Kichererbsenbratling auf Ratatouillegemüse, dazu Reis	Eierpfannkuchen mit heißem Apfelkompott	Käseschnitzel paniert mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Gnocchi mit Pilzallerlei
	0, a1, h, u	a1, h, l, u	a1, l	k, t	a1, h, l	a1, h, l	3, h, l
Kalte Küche € 7,30	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen
	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v	a1, h, k, l, m1, u, v
Tagesdessert € 0,90	Fruchtbuttermilch	Sahnepudding	Fruchtquark	Schokoladenkuchen mit Cremefüllung	Frisches Obst	Grießpudding	Milka Tender
	l	l	0, l	a1, h, l		0, a1, l	a1, h, k, l

Zubehör	Isolierbehälter für die Heißhaltung Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00	Getränke	<u>Regionale Weine</u> 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 Donnerstag, der 11.11.2021 10:00 Uhr!
	Servtherm zum Aufheizen der Menüs € 59.00				

Bestellung auch per E-Mail über mbd@ehrenfried.de möglich!