



Menü-Bring-Dienst



KW 47: 22.11. – 28.11.2021

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

Menükarte	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel 1, 3, 4,a1, h, k, l, t	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Nudeln und Karottensalat a1, l	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 3, l	Putenbraten in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln a1, h, l, w	Pangasiusfilet mit Dillrahmsauce, Kräuterreis und Chinakohlsalat i, l	Schweinerollbraten in Pfeffersauce mit Rosenkohl Gemüse und Eierknöpfe 1, 3,a1, h, l, u	Rindergulasch in Kräuterschmand mit Mischgemüse und Nudeln 1, 3,a1, l, u
Gourmetmenü € 8,10	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Broccoliröschen und Spätzle 3,a1, h, l	Kalbsrollbraten in Austernpilzrahmsauce mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelknödeln 1, 3, 9,a1, l	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln a1, h, l	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Eiernudeln und Mischsalat a1, k, l	Rinderrahmbraten in Soße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln a1, h, l, w	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensauce, dazu Rosenkohl und Gnocchi h	1 Paar Rostbratwürste (Schwein) auf Fingermöhrgemüse, dazu Kartoffelpüree 0, 3, 4,h, k, l, t
Püriertes Menü € 7,70	Schweinebraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree a1, a3, h, l	Hähnchenkeule mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 3,a3, h, l	Rinderbraten mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree 3,h, l, w	Bratwurst (Schwein) mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 3,a1, h, l, w, u	Seelachsfilet mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree h, i, l, w	Bratwurst (Schwein) mit Rosenkohl Gemüse und Kartoffelpüree 3,h, l, u	Rinderbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 3,h, l
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Ofengemüse (Zucchini, Champignons, Tomaten) mit Reis 3,t	Kalbsrollbraten in Champignonrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Nudeln 3,t	Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 3,t	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln und Mischsalat 3,k, t	Pangasiusfilet mit Soße, Kräuterreis und Chinakohlsalat i	Schweinerollbraten in Soße mit Rosenkohl Gemüse (natur) und Reis t	Rindergulasch mit Mischgemüse und Nudeln 1, 3,t, u
Vegetarisches Menü € 7,10	Ofengemüse (Zucchini, Champignons, Tomaten) mit Basilikumschmand, dazu Reis a1, l	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter), dazu Karottensalat a1, l	Überbackene Auberginen mit Kräuterpüree und Mischsalat 0,a1, h, l, u	Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln und Mischsalat a1, h, l	Kartäuserklöße mit heißer Soße mit Vanilleschmack a1, h, k, l	Gemüseaultaschen in Käsesauce 0,a1, h, l, t	Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafkäse überbacken, dazu Kartoffeln 0,h, k, l, t
Kalte Küche € 7,30	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot 0, 1,a1, a2, h, i, l, u	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot 0, 1,a1, a2, h, i, l, u	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot 0, 1,a1, a2, h, i, l, u	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot 0, 1,a1, a2, h, i, l, u	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot 0, 1,a1, a2, h, i, l, u		
Tagesdessert € 0,90	Grießpudding 0,a1, l	Berliner a1, h, l	Buttermilch natur l	Schokomuffin a1, h, k, l	Frisches Obst	Pudding l	Fruchtquark l

Zubehör	Isolierbehälter für die Heißhaltung Für 1 Menü € 14,00 für 2 Menüs € 15,00	Regionale Weine	€	INFO	<p>Christstollen a1, k, l, m1, 9</p>  <p>1000g 13,80 €</p>
	Servtherm zum Aufheizen der Menüs € 59,00				
Info	Achtung: Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Donnerstag, der 18.11.2021 10:00 Uhr!	Getränke			

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

Änderungen vorbehalten!