



Menü-Service



KW 20: 16.05. – 22.05.2022

Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33

Menükarte

	Montag 16.05.2022	Dienstag 17.05.2022	Mittwoch 18.05.2022	Donnerstag 19.05.2022	Freitag 20.05.2022	Samstag 21.05.2022	Sonntag 22.05.2022
Klassikmenü	Erseneintopf grün mit Rindwurst und Brötchen 1, 2, 3, 4, a1, a3, l, t, u	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 3, 4, l	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Kapernsoße mit Kaisergemüse und Reis 0, 3, a1, l	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln 1, 7, a1, h, i, l, u	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Mischsalat 1, 3, 7, a1, h, i, l, u, v	Frikadelle (Geflügel) in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kräuterpüree a1, h, l, u	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikagemüse und Spätzle a1, h, k, l
Gourmetmenü	Putenbraten "Venezia" in Tomatenconcassee (Alkohol) mit Gnocchi und Mischsalat a1, h, l, w, u	Schollenfilet Finkenwerder Art (Schweinespeck, Perlzwiebeln), dazu Butterkartoffeln und Bohnensalat 1, 3, 4, 7, i, l	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat a1, h, l, m1	Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Mischsalat 3, a1, h, l, u	Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Marsala-Karotten (Alkohol) und Butterreis 0, 3, 9, a1, l, u	Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelknödel a1, l	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln t
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen dazu Nudeln k, t	Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Bohnensalat 1, 3, t, u	Putenschnitzel (natur) in Soße mit Kaisergemüse und Reis t	Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Mischsalat a1, h, l, u	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße mit Karotten und Reis 3, t	Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln t	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln t
Vegetarisches Menü	Mediterrane Nudeln (Oliven, getrocknete Tomaten und Fetakäse) mit Basilikumsoße, dazu Mischsalat 0, 1, 3, 9, 10, a1, h, l, t, u	Milchschnitzel mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1, h, l	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Karottensalat h, t	Hirse-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse, dazu Mischsalat a1, h, l, u	Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln a1, h, l, u	Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln 0, 1, 3, a1, h, k, l, t, u	Zucchini-Kartoffelauflauf mit Schafskäse h, l
Kalte Küche	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot 1, 3, a1, a2, l		
Tagessuppe	Tomatensuppe a1, l	Backerbsensuppe a1, h, l	Kartoffelsuppe t	Nudelsuppe a1, h	Cremesuppe l, t	Karottencremesuppe a1, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t
Tagesdessert	Milka Tender a1, h, k, l	Fruchtjoghurt 0, l	Blaubeermuffin a1, h, k, l	Frisches Obst	Sahnejoghurt l	Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l	Vanillesahnepudding l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Info



Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Mischsalat



Das Gourmetmenü am Donnerstag

Isolierbehälter für die Heißhaltung

Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00

Servtherm zum Aufheizen der Menüs

€ 59.00

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