



Menü-Service



KW 25: 20.06. – 26.06.2022

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

Menükarte

Montag 20.06.2022 **Dienstag** 21.06.2022 **Mittwoch** 22.06.2022 **Donnerstag** 23.06.2022 **Freitag** 24.06.2022 **Samstag** 25.06.2022 **Sonntag** 26.06.2022

Menükarte	Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022	Samstag 25.06.2022	Sonntag 26.06.2022
Klassikmenü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schw.) und Dampfnudel	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Nudeln und Mischsalat	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsauce mit Bohnen und Salzkartoffeln	Pangasiusfilet mit Dillrahmsauce und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Schweinerollbraten in Pfeffersauce mit Bohnengemüse und Eierknöpfe	Rindergulasch in Kräuterschmand mit Mischgemüse und Nudeln
	1, 3, 4, a1, h, k, l, t	a1, h, l, u	3, l	1, 3, a1, l, u	i, l	1, 3, a1, a5, h, l, w, u	1, 3, a1, h, l, u
Gourmetmenü	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Broccoliröschen und Spätzle	Kalbsrollbraten in Austernpilzrahmsauce mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelknödeln	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	Kalbsragout mit frischem Kerbel, dazu Eierknöpfe und Mischsalat	Rinderrahmbraten in Sauce mit Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensauce, dazu Bohnengemüse und Gnocchi	1 Paar Rostbratwürste (Schwein) auf Finger-möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree
	3, a1, h, l	a1, l	a1, h, l	0, 1, 3, a1, a5, h, l, u	a1, l	h, l, w	0, 3, 4, h, k, l, t
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Maisgrießbrei mit Himbeersauce	Kalbsrollbraten in Champignonrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Nudeln	Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Barbecue-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	Pangasiusfilet mit Sauce und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Schweinerollbraten in Sauce mit Bohnen (natur) und Reis	Rindergulasch mit Mischgemüse und Nudeln
		3, t	3, t	t	i	t	1, 3, t, u
Vegetarisches Menü	Schupfnudeln in Käsesauce mit Broccoliröschen	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Mischsalat	Überbackene Auberginen mit Kräuterpüree und Karottensalat	Barbecue-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Dip	Milchreis mit heißen Kirschen	Gemüsemaultaschen in Tomatensauce	Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Reis
	0, a1, h, l	a1, h, l, u	0, a1, l	1, 3, a1, h, k, l, t, u	l	a1, h, l, t	0, h, k, l, t
Kalte Küche	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot		
	0, 1, a1, a2, h, i, l, u	0, 1, a1, a2, h, i, l, u	0, 1, a1, a2, h, i, l, u	0, 1, a1, a2, h, i, l, u	0, 1, a1, a2, h, i, l, u		
Tagessuppe	Backerbsensuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Nudelsuppe mit frischen Kräutern	Cremesuppe	Champignon-cremesuppe	Rote Linsensuppe
	a1, h, l	a1, a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t	3, l	a1, t, u
Tagessdessert	Grießpudding	Berliner	Buttermilch natur	Schokomuffin	Frisches Obst	Pudding	Fruchtquark
	0, a1, l	a1, h, l	l	a1, h, k, l		l	l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Nudeln und Mischsalat



Das Klassikmenü am Dienstag



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!