



Menü-Service



KW 32: 08.08. – 14.08.2022

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

Menükarte	Montag 08.08.2022	Dienstag 09.08.2022	Mittwoch 10.08.2022	Donnerstag 11.08.2022	Freitag 12.08.2022	Samstag 13.08.2022	Sonntag 14.08.2022
Klassikmenü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Kapernsoße mit Kaisergemüse und Reis	Currywurst (Schwein) in Soße mit Risoleekartoffeln, dazu Weißkrautrahmsalat	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Frikadelle (Geflügel) in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kräuterpüree	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikagemüse und Spätzle
Gourmetmenü	1, 3, 4, a1, h, k, l, t Putenbraten "Venezia" in Tomatenconcassee (enthält Alkohol) mit Gnocchi und Blattsalat mit Joghurdressing	3, 4, l Pfefferlingstopf mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu Spätzle und Bohnensalat	0, 3, a1, l Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat	3, 4, a1, h, l, u Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Weißkrautrahmsalat	0, 3, 7, a1, h, i, l, u, v Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Marsala-Karotten (enthält Alkohol) und Butterreis	a1, h, l, u Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelknödel	a1, h, l Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
Püriertes Menü	a1, h, l, w, u Schweinekotelett mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l Bratwurst (Schwein) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, m1 Hähnchenkeule mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	3, a1, h, l, u Rindswurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	0, 3, 9, a1, l, u Seelachsfilet mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	a1, l Rinderbraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	t Hähnchenkeule mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	a1, a3, h, l, w Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Reis	3, h, l, u Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Bohnensalat	3, a3, h, l Putenschnitzel (natur) in Soße mit Kaisergemüse und Reis	0, 1, 2, 3, 4, h, l Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	a1, h, i, l Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße mit Karotten und Reis	3, h, l Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln	3, a3, h, l Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
Vegetarisches Menü	t Mediterrane Nudeln (Oliven, getrocknete Tomaten und Fetakäse) mit Basilikumsoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	0, t, u Milchschnitzel mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat	t Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Karottensalat	3, t Hirse-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	3, t Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln	t Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln	t Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Schafskäse
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	0, 1, 9, 10, a1, h, l, m4, t, u Tomatensuppe	a1, h, l Backerbsensuppe	a1, h, t Kartoffelsuppe	a1, h, l, u Nudelsuppe	0, a1, h, k, l, t, u Cremesuppe	a1, h, l, u Karottencremesuppe	h, l Grünkernsuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, l Blaubeermuffin	a1, h, l Mangoquarkdessert	t Mirabellen	a1, h Erdbeerjoghurt	l, t Berliner	a1, l Schokopudding	a1, a5, l, t Mandarin-Orangen
	a1, h, k, l	l	3, 7	l	a1, h, l	l	3

Info



Unser Küchenchef empfiehlt:

Pfefferlingstopf mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu Spätzle und Bohnensalat



Das Gourmetmenü am Dienstag

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