



Menü-Service



KW 21: 23.05. – 29.05.2022

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

| Menükarte | Montag 23.05.2022 | Dienstag 24.05.2022 | Mittwoch 25.05.2022 | Donnerstag 26.05.2022 | Freitag 27.05.2022 | Samstag 28.05.2022 | Sonntag 29.05.2022 |
|--|---|---|---|--|---|---|--|
| Klassikmenü | Gemüseintopf mit Hähnchenfleisch, dazu ein Brötchen a1, a3, t | Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree 1, 3, 4, a1, h, l, t, u | Schinkenbraten (Schwein) in Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Endiviensalat a1, h, l | Putenbraten in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree a1, l | Seelachsfilet (natur) auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln a1, i, l | Gemischter Gulasch (Rind/Schwein) mit Rosenkohlgemüse und Butterspätzle 0, 1, 3, a1, h, l, u | Piccata von der Putenbrust in Tomatensoße mit Gemüsespaghetti a1, h, l, t |
| Gourmetmenü | Spargeltöpfchen mit Hähnchenstreifen und Estragon, dazu feine Bandnudeln 0, a1, h, k, l, t | Eierpfannkuchen mit Spargelgemüse 0, a1, h, k, l, t | Schweineschnitzel paniert mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln 0, a1, h, k, l, t | Paniertes Seelachsfilet mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree 0, a1, h, i, k, l, t, v | Stangenspargel mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln 0, 1, 3, h, k, l, t, u | Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit Spargelgemüse und Kartoffelknödeln 0, a1, h, k, l, t | Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Mozzarella-rahmsauce mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree 0, h, k, l, t |
| Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar) | Putengulasch mit Erbsen (natur) und Reis t | Kalbsbraten in Soße mit Nudeln und Mischsalat t | Hähnchensteak in Tomatensoße mit Nudeln und Endiviensalat t | Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse 3, k, t | Seelachsfilet (natur) mit Soße, Spinat und Salzkartoffeln i | Zarter Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Nudeln t | Schweinekammsteak in Bratensoße mit Vichykarotten und Reis t |
| Vegetarisches Menü | Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut a1, h, l | Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack a1, h, l | Karottenbratling mit Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und Endiviensalat a1, a5, h, l | Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln und Lauchgemüse a1, h, l | Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat 0, a1, h, l, u | Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree a1, k, l | Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Reis 0, h, k, l, t |
| Kalte Küche | Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l | Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l | Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l | ***Christi Himmelfahrt*** a1, t | Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l | | |
| Tagessuppe | Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln a1, h | Zucchinirahmsuppe l | Zwiebelsuppe u | Erbsensuppe a1, t | Cremesuppe l, t | Gulaschsuppe 0, a1, w | Tomatensuppe a1, l |
| Tagessdessert | Grießpudding 0, a1, l | Sahnejoghurt l | Milka Tender a1, h, k, l | Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l | Frisches Obst a1, h, l | Schoko-Rührkuchen mit Cremefüllung a1, h, l | Fruchtjoghurt 0, l |

Info

Spargelwochen
in KW 21 + 22



Bestellen Sie das Gourmetmenü und genießen Sie köstliche Spargelspezialitäten in verschiedensten Variationen!

Isolierbehälter für die Heißhaltung

Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00

Servtherm zum Aufheizen der Menüs

€ 59.00

Änderungen vorbehalten!

Bestellung auch per E-Mail über bestellannahme@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