



Menü-Service



KW 26: 27.06. – 03.07.2022

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

Menükarte

Montag 27.06.2022 **Dienstag** 28.06.2022 **Mittwoch** 29.06.2022 **Donnerstag** 30.06.2022 **Freitag** 01.07.2022 **Samstag** 02.07.2022 **Sonntag** 03.07.2022

Menükarte	Montag 27.06.2022	Dienstag 28.06.2022	Mittwoch 29.06.2022	Donnerstag 30.06.2022	Freitag 01.07.2022	Samstag 02.07.2022	Sonntag 03.07.2022
Klassikmenü	Erbseintopf grün mit Rindwurst und Brötchen	Bratwurst (Schw.) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Kapernsoße mit Kaisergemüse und Reis	Schweizer Wurstsalat (Schwein) mit Käse und Zwiebeln, Butter und Ciabattabrötchen	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Mischsalat	Frikadelle (Geflügel) in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kräuterpüree	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikagemüse und Spätzle
	1, 2, 3, 4, a1, a3, l, t, u	3, 4, l	0, 3, a1, l	0, 1, 3, 4, 7, a1, a3, h, l	1, 3, 7, a1, h, i, l, u, v	a1, h, l, u	a1, h, k, l
Gourmetmenü	Putenbraten "Venezia" in Tomatenconcassee (Alkohol) mit Gnocchi und Mischsalat	Schollenfilet Finkenwerder Art (Schweinespeck, Perlzwiebeln), dazu Butterkartoffeln und Bohnensalat	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat	Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Mischsalat	Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Marsala-Karotten (Alkohol) und Butterreis	Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelknödel	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
	a1, h, l, w, u	1, 3, 4, 7, i, l	a1, h, l, m1	3, a1, h, l, u	0, 3, 9, a1, l, u	a1, l	t
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Reis	Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Bohnensalat	Putenschnitzel (natur) in Soße mit Kaisergemüse und Reis	Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Mischsalat	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße mit Karotten und Reis	Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
	k, t	1, 3, t, u	t		3, t	t	t
Vegetarisches Menü	Mediterrane Nudeln (Oliven, getrocknete Tomaten, Fetakäse) mit Basilikumsoße, dazu Mischsalat	Milchschnitzel mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomaten-sugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Karottensalat	Hirse-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse, dazu Mischsalat	Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln	Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln	Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Schafskäse
	0, 1, 3, 9, 10, a1, h, l, t, u	a1, h, l	h, t	a1, h, l, u	a1, h, l, u	0, 1, 3, a1, h, k, l, t, u	h, l
Kalte Küche	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot	Südtiroler Kaiserschinken (Schwein) mit eingelegten Peperonis, Radieschen, Rettich, Melone, Butter und Bauernbrot		
	1, 3, a1, a2, l	1, 3, a1, a2, l	1, 3, a1, a2, l	1, 3, a1, a2, l	1, 3, a1, a2, l		
Tagessuppe	Tomatensuppe	Backerbsensuppe	Kartoffelsuppe	Nudelsuppe	Cremesuppe	Karottencremesuppe	Grünkernsuppe
	a1, l	a1, h, l	t	a1, h	l, t	a1, l	a1, a5, l, t
Tagesdessert	Milka Tender	Fruchtjoghurt	Blaubeermuffin	Frisches Obst	Sahnejoghurt	Küchlein mit Cremefüllung	Vanillesahnepudding
	a1, h, k, l	0, l	a1, h, k, l		l	a1, h, l	l

Info



Unser Küchenchef empfiehlt:

Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat

Das Gourmetmenü am Mittwoch



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

Änderungen vorbehalten!

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