



Menü-Service



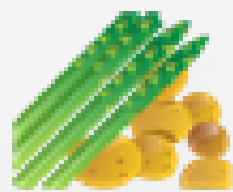
KW 22: 30.05. – 05.06.2022

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

Menükarte	Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022	Samstag 04.06.2022	Sonntag 05.06.2022
Klassikmenü	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein/Rind) und Brötchen 0, 1, 3, 4, a1, a3, l, t, u	Gebratenes Hähnchensteak in Rahmsoße mit Eiernudeln, dazu Endiviensalat a1, h, l, u	Schweinebraten in Pfefferrahmsoße mit Salzkartoffeln und Mischsalat 1, 3, a1, l, u	Schweizer Wurstsalat (Schwein) mit Käse und Zwiebeln, Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 7, a1, a3, h, l	Schollenfilet in Zitronensoße mit Salzkartoffeln, dazu Mischsalat a1, h, i, l, u	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree 3, 4, l	Frikadelle (Rind/Schwein) mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln a1, h, l, u
Gourmetmenü	Spargelragout mit Streifen von gekochtem Schinken (Schwein), dazu Eierpfannkuchen 0, 1, 3, 4, a1, h, k, l, t	Tagliatelle mit gekochtem Schinken (Schwein) und buntem Spargel in Buttersoße 0, 1, 3, 4, a1, h, k, l, t, u	Hähnchenschnitzel paniert mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln 0, a1, h, k, l, t	Lachsfilet in Soße Hollandaise mit Nudeln und Spargelsalat 0, 1, 3, a1, h, i, k, l, t, u	Stangenspargel mit Soße Hollandaise und Kartoffeln 0, 1, 3, h, k, l, t, u	Hacksteak (Geflügel) in Rahmsoße mit Spargelgemüse und Kartoffelknödeln 0, a1, h, k, l, t, u	Winzerbraten vom Rind in Rotweinsauce (Alkohol) mit Spargelgemüse und Kartoffeln 0, h, k, l, t, w
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Schweinegeschnetzeltes in Soße mit Reis, dazu Mischsalat t	Kalbsragout mit Kaisergemüse (natur) und Nudeln 3, t	Schweinekammsteak in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln t	Hähnchensteak in Soße mit Reis und Bohnen t	Schollenfilet in Soße mit Blattspinat und Salzkartoffeln i	Rindswurst in Soße mit Paprikagemüse und Reis 1, 2, 3, 4, t, u	Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Nudeln t
Vegetarisches Menü	Möhreneintopf mit Tofuecken und Brötchen 1, 2, a1, a3, h, k, l, t, v	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack a1, l	Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Dip a1, h, l, u	Gebratene Serviettenknödel mit Pilzallerlei 3, a1, h, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln a1, h, k, l	Gnocchi Pesto mit Paprikagemüse h, l, m1	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken 0, a1, l, t
Kalte Küche	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0, a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0, a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0, a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0, a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0, a1, a2, l, v		
Tagessuppe	Backerbsensuppe a1, h, l	Grünkernsuppe a1, a5, l, t	Möhrencremesuppe a1, l	Nudelsuppe mit frischen Kräutern a1, h	Cremsuppe l, t	Champignoncremesuppe 3, l	Rote Linsensuppe a1, t, u
Tagessdessert	Frisches Obst	Blaubeermuffin a1, h, k, l	Schokosahnepudding l	Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l	Grießpudding 0, a1, l	Sahnejoghurt l	Buttermilch natur 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

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