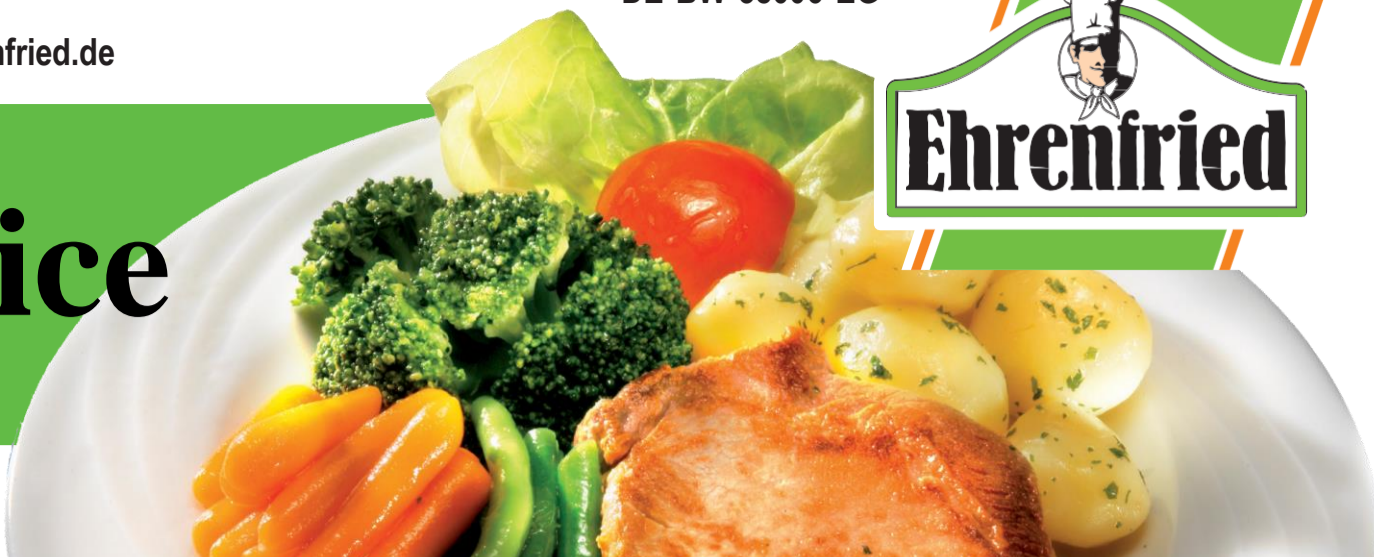




Menü-Service



KW 24: 13.06. – 19.06.2022

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

Menükarte

	Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag 16.06.2022	Freitag 17.06.2022	Samstag 18.06.2022	Sonntag 19.06.2022
Klassikmenü	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Wiener Würstchen (Schwein/Rind)	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete-Salat	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Hähnchensteak in Soße mit Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rindergeschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabigemüse, dazu Eiernudeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
	0, 1, 3, 4, a1, h, u	3, 7, a1, l, t	1, 7, a1, h, i, l, u	a1, h, l, w	1, 3, 7, a1, h, i, u, v	a1, h, l	a1, h, l, w, u
Gourmetmenü	Jägerroulade (enthält Schwein) in Soße mit Reis, dazu Mischsalat	Lachs-Spinatnudeln mit Dillsoße, dazu Mischsalat	Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Nudeln und Karottensalat	Lachsfilet in Soße Hollandaise mit Nudeln und Spargelsalat	Schweinebraten in Apfeljus mit Kartoffelknödel und Weißkrautsalat	Putenbrust in Preiselbeersauce mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
	1, 3, a1, l, u	a1, h, i, l, u	1, 3, a1, h, l, u	0, 1, 3, a1, h, i, k, l, t, u		a1, l	1, 3, a1, h, l, w, u
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchenragout mit Champignonrahmsauce, dazu Reis und Mischsalat	3 Eier auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	Putensteak in Rahmsauce mit Broccoli röschen, dazu Nudeln	Hähnchensteak in Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Spargelsalat	Rindergulasch mit Salzkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rindergeschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabi natur und Nudeln	Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
	3, t	h	t	3, t	1, 3, t, u	t	t
Vegetarisches Menü	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Mischsalat	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis	Penne mit Rucola und Tomaten, geriebenem Parmesan und Karottensalat	Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln, dazu Chinakohlsalat	Eierpfannkuchen mit Schokoladensauce	Käseschnitzel paniert mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Gnocchi mit Pilzallerlei
	0, a1, h, u	k, l, t, u	a1, l	a1, h, l, u	a1, h, l	a1, h, l	3, h, l
Kalte Küche	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	***Fronleichnam***	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen		
	a1, a3, h, l, m1, u, v	a1, a3, h, l, m1, u, v	a1, a3, h, l, m1, u, v		a1, a3, h, l, m1, u, v		
Tagessuppe	Graupensuppe	Flädlesuppe	Champignonrahmsuppe	Erbsensuppe	Cremesuppe	Grünkernsuppe	Kürbiscremesuppe
	a1, a3	a1, h, l	3, l	a1, t	l, t	a1, a5, l, t	l
Tagessdessert	Fruchtbuttermilch	Sahnepudding	Fruchtquark	Schokomuffin	Frisches Obst	Grießpudding	Milka Tender
	l	l	0, l	a1, h, k, l		0, a1, l	a1, h, k, l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete-Salat

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!