



Menü-Service



KW 23: 06.06. – 12.06.2022

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

Menükarte	Montag 06.06.2022	Dienstag 07.06.2022	Mittwoch 08.06.2022	Donnerstag 09.06.2022	Freitag 10.06.2022	Samstag 11.06.2022	Sonntag 12.06.2022
Klassikmenü	Hähnchenragout mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (Alkohol), dazu Karottengemüse und Reis	Gyrospfanne (Schwein) in Knoblauch-Gurkenrahm mit Kräuterreis, dazu Mischsalat	Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottensalat	Schweineschnitzel paniert mit Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Butterreis, dazu Tomatensalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Hühnerbrüstchen in Soße mit Ratatouillegemüse, dazu Reis
	3,a1,l	1, 3,a1, h, l, u	0, 3,a1,l	a1, h, l, w	i, l	1, 3,a1, h, l, u	
Gourmetmenü	Spargeltöpfchen mit Hähnchenstreifen und Estragon, dazu feine Bandnudeln	Putensteak ital. Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Pesto-Gnocchi und Mischsalat	Rinderschmor-gulasch "Stroganoff" mit Kartoffelklößen, dazu Karottensalat	Hacksteak (Schwein/Rind) mit Schafskäse überbacken in Soße, dazu Salzkartoffeln und Selleriesalat	Sauerbraten Rheinische Art (Rind) mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln (Alkohol)	Hähnchensteak auf Mischgemüse mit Kartoffelpüree	Kalbsrollbraten in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse und Butterspätzle
	0,a1, h, k, l, t	a1, h, l, m1, u	0, 1, 3, 7,a1, l, u	7,h, l, t, u	0,a1, t, w, u	l	a1, h, l
Menü Gluten-/Lactosefrei (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchenragout in Champignonrahmsoße mit Karotten und Reis	Gyros geschnitzeltes (Huhn) in Kräutersoße mit Reis, dazu Mischsalat	Rinderschmor-gulasch mit Salzkartoffeln, dazu Karottensalat	Hähnchenbrustfilet in Bratensoße mit Nudeln, dazu Selleriesalat	Seelachsfilet in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Tomatensalat	Hähnchensteak in Soße mit Mischgemüse und Nudeln	Hühnerbrüstchen in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse, dazu Reis
	3,t	u	1, 3,t, u	7,t	i	t	t
Vegetarisches Menü	Kichererbsenfrikadellen in Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree	Waldpilze in Kräutersoße mit Gnocchi, dazu Mischsalat	Eierpfannkuchen gefüllt (Rosinen-/Quark) mit heißem Apfelkompott	Kartoffel-Broccoli-Gratin, dazu Selleriesalat	Ravioli mit Ricotta-Käsefüllung in Zitronensoße, dazu Tomatensalat	Paprikapfanne mit Reisbällchen	Couscous mit Ratatouillegemüse
	a1, k, l, t	3,a1, h, l, u	a1, h, l	0, 7,l, t	a1, h, l	a1, h, l, t, v	a1, t
Kalte Küche	***Pfungstmontag***	Party-Salat (Kopf-/Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopf-/Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopf-/Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen	Party-Salat (Kopf-/Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen		
		3,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u	3,a1, a3, h, l, u		
Tagessuppe	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Cremsuppe	Karottencremesuppe	Grünkernsuppe
	a1, l	l, u	t	l	l, t	a1, l	a1, a5, l, t
Tagessdessert	Schokosahnepudding	Fruchtjoghurt	Blaubeermuffin	Frisches Obst	Sahnejoghurt	Küchlein mit Cremefüllung	Vanillesahnepudding
	l	0,l	a1, h, k, l		l	a1, h, l	l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Putensteak italienische Art
 (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan)
 in Tomatensoße,
 dazu Pesto-Gnocchi
 und Mischsalat

Das Gourmetmenü 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!