



Menü-Bring-Dienst



KW 05: 31.01. – 06.02.2022

Bestellannahme: Telefon 06221 84 85 86 Fax 06221 84 83 33

Menükarte	Montag 31.01.2022	Dienstag 01.02.2022	Mittwoch 02.02.2022	Donnerstag 03.02.2022	Freitag 04.02.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen 0, 1, 3, a1, a3	Gyrospfanne (Schwein) in Knoblauch-Gurkenrahm mit Kräuterreis, dazu Mischsalat 1, 3, a1, h, l, u	Penne Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Karottensalat 0, 3, a1, l	Schweineschnitzel paniert mit Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln a1, h, l, w	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Butterreis, dazu Tomatensalat i, l	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Mischgemüse u. Serviettenknödel 1, 3, a1, h, l, u	Hühnerbrüstchen in Soße mit Ratatouillegemüse, dazu Reis
Gourmetmenü € 8,10	Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Mozzarellarahmsauce mit Kartoffelpüree, dazu Chinakohlsalat a1, h, l, u	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Pesto-Gnocchi und Mischsalat a1, h, l, m1, u	Rinderschmor-gulasch "Stroganoff" mit Kartoffelklößen, dazu Karottensalat 0, 1, 3, 7, 9, a1, l, u	Hacksteak (Schwein/Rind) mit Schafskäse überbacken in Soße, dazu Salzkartoffeln und Selleriesalat 7, h, l, t, u	Sauerbraten Rheinische Art (Rind) mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln 0, 1, 3, 9, a1, w	Hähnchensteak auf Mischgemüse mit Kartoffelpüree l	Kalbsrollbraten in Rahmsauce mit Ratatouillegemüse und Butterspätzle a1, h, l
Püriertes Menü € 7,70	Hähnchenkeule mit Wokgemüse und Kartoffelpüree 3, a3, h, l	Schweinekotelett mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree a1, a3, h, l	Bratwurst (Schwein) mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 3, h, l, u	Rinderbraten mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree 3, a1, h, l, w	Seelachsfilet mit Rotkohl und Kartoffelpüree a1, h, i, l	Hähnchenkeule mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 3, a3, h, l	Rinderbraten mit Ratatouillegemüse, dazu Kartoffelpüree 3, h, l
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Hähnchen-geschnetzeltes mit Erbsen dazu Bandnudeln k, t	Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Gurkensalat 1, 3, t, u	Putenschnitzel (natur) in Soße mit Erbsen und Reis t	Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Mischsalat 3, t	Hähnchenbrustfilet in Champignon-rahmsauce mit Karotten und Reis t	Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln t	Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln t
Vegetarisches Menü € 7,10	Wokgemüse in Kokos-Mandelsauce mit Basmati-Reis 1, 2, a1, k, l, m1	Waldpilze in Kräutersauce mit Gnocchi, dazu Mischsalat 3, a1, h, l, u	Eierpfannkuchen gefüllt (Rosinen/Quark) mit heißem Apfelkompott a1, h, l	Kartoffel-Broccoli-Gratin, dazu Selleriesalat 0, 7, l, t	Ravioli mit Ricottakäsefüllung in Zitronensauce, dazu Tomatensalat a1, h, l	Paprikapfanne mit Reisbällchen a1, h, l, t, v	Couscous mit Ratatouillegemüse a1, t
Kalte Küche € 7,30	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen 3, a1, a3, h, l, u	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen 3, a1, a3, h, l, u	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen 3, a1, a3, h, l, u	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen 3, a1, a3, h, l, u	Party-Salat (Kopfsalat, Mischsalat, Tomaten, Kidneybohnen, Weißkohl, Karotten), Butter und Ciabattabrötchen 3, a1, a3, h, l, u		
Tagesdessert € 0,90	Milka Tender a1, h, k, l	Fruchtjoghurt 0, l	Blaubeermuffin a1, h, k, l	Frisches Obst l	Sahnejoghurt l	Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l	Vanillesahnepudding l

Zubehör	Isolierbehälter für die Heißhaltung Für 1 Menü € 14,00 für 2 Menüs € 15,00	Getränke	Regionale Weine	INFO	Achtung: Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Donnerstag, der 27.01.2022 10:00 Uhr!
	Servtherm zum Aufheizen der Menüs € 59,00		Heidelberger Weingut Clauer Riesling Kabinett trocken FI. 0,75 l 13,80 Spätburgunder Rotwein trocken FI. 0,75 l 13,80		

Bestellung auch per E-Mail über mbd@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