



# Menü-Bring-Dienst



**KW 25: 20.06. – 26.06.2022**

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

## Menükarte

	Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
<b>Klassikmenü € 7,10</b>	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schw.) und Dampfnudel	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeer- soße, dazu Nudeln und Mischsalat	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsoße mit Bohnen und Salzkartoffeln	Pangasiusfilet mit Dillrahmsoße und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Schweinerollbraten in Pfeffersoße mit Bohnengemüse und Eierknöpfe	Rindergulasch in Kräuterschmand mit Mischgemüse und Nudeln
	1, 3, 4,a1, h, k, l, t	a1, h, l, u	3,l	1, 3,a1, l, u	i, l	1, 3,a1, a5, h, l, w, u	1, 3,a1, h, l, u
<b>Gourmetmenü € 8,10</b>	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Broccoliröschen und Spätzle	Kalbsrollbraten in Austernpilzrahmsoße mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelknödeln	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	Kalbsragout mit frischem Kerbel, dazu Eierknöpfe und Mischsalat	Rinderrahmbraten in Soße mit Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Gnocchi	1 Paar Rostbratwürste (Schwein) auf Finger- möhrchengemüse, dazu Kartoffelpüree
	3,a1, h, l	a1, l	a1, h, l	0, 1, 3,a1, a5, h, l, u	a1, l	h, l, w	0, 3, 4,h, k, l, t
<b>Püriertes Menü € 7,70</b>	Schweinebraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Barbecue-Gemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Romanescoröschen und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Mischgemüse und Kartoffelpüree
	a1, a3, h, l	3,a3, h, l	3,h, l, w	1, 3,a3, h, k, l, t, u	h, i, l	3,h, l, w, u	3,h, l
<b>Menü Gluten-/ Lactosefrei € 7,50</b>	Maisgrießbrei mit Himbeersoße	Kalbsrollbraten in Champignonrahmsoße mit Leipziger Allerlei und Nudeln	Zartes Hühner- frikassee mit Erbsen und Reis	Barbecue-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	Pangasiusfilet mit Soße und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Schweinerollbraten in Soße mit Bohnen (natur) und Reis	Rindergulasch mit Mischgemüse und Nudeln
		3,t	3,t	t	i	t	1, 3,t, u
<b>Vegetarisches Menü € 7,10</b>	Schupfnudeln in Käsesoße mit Broccoliröschen	Makkaroni mit bunter Pastasoße (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Mischsalat	Überbackene Auberginen mit Kräuterpüree und Karottensalat	Barbecue-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Dip	Milchreis mit heißen Kirschen	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße	Fingermöhrrchen mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Reis
	0,a1, h, l	a1, h, l, u	0,a1, l	1, 3,a1, h, k, l, t, u	l	a1, h, l, t	0,h, k, l, t
<b>Kalte Küche € 7,30</b>	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot	4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Seelachsstreifen, Butter und Brot
	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u	0, 1,a1, a2, h, i, l, u
<b>Tagesdessert € 0,90</b>	Grießpudding	Berliner	Buttermilch natur	Schokomuffin	Frisches Obst	Pudding	Fruchtquark
	0,a1, l	a1, h, l	l	a1, h, k, l		l	l

<b>Zubehör</b>	<b>Isolierbehälter für die Heißhaltung</b>	<b>Getränke</b>	<b>Regionale Weine</b>	€	<b>INFO</b>	<b>Achtung:</b>
	Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00		<b>Heidelberger Weingut Clauer</b>			
	<b>Servtherm zum Aufheizen der Menüs</b>		Riesling Kabinett trocken	Fl. 0,75 l	13.80	<b>Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Mittwoch, der 15.06.2022 10:00 Uhr!</b>
	€ 59.00		Spätburgunder Rotwein trocken	Fl. 0,75 l	13.80	

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