



Menü-Bring-Dienst



KW 06: 07.02. – 13.02.2022

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

Menükarte	Montag 07.02.2022	Dienstag 08.02.2022	Mittwoch 09.02.2022	Donnerstag 10.02.2022	Freitag 11.02.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Wiener Würstchen (Schwein/Rind)	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete-Salat	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Karottensalat	Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rinder-geschnetzeltes 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, 3, 4, a1, h, l, t	l	1, 3, 7, a1, h, i, u, v	a1, l	a1, h, l, w, u
Gourmetmenü € 8,10	Hähnchenragout mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (Alkohol), dazu Spätzle und Mischsalat	Lachs-Spinatnudeln mit Dillsoße, dazu Mischsalat	Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Nudeln und Karottensalat	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Bohnen und Salzkartoffeln	Schweinebraten in Apfeljus mit Kartoffelknödel und Weißkrautsalat	Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
	3, a1, h, l	a1, h, i, l, u	1, 3, a1, l, u	1, 3, a1, u	1, 3, 9, a1	a1, l	1, 3, a1, h, l, w, u
Püriertes Menü € 7,70	Bratwurst (Schwein) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Blattspinat, dazu Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Schweinekotelett mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
	0, 3, a1, h, l, u	3, a1, a3, h, l	3, h, l	a1, a3, h, l, w	h, i, l	3, a3, h, l	a1, a3, h, l, w
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Hähnchenragout mit Champignon-rahmsoße, dazu Nudeln und Mischsalat	3 Eier auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	Putensteak in Rahmsoße mit Broccoliröschen, dazu Nudeln	Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Salzkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rinder-geschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabi natur und Nudeln	Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
	3, t	h	t		1, 3, t, u	t	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Mischsalat	3 Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Kartoffelpüree	Penne mit Rucola und Tomaten, geriebenem Parmesan und Karottensalat	Kichererbsenbratling auf Ratatouillegemüse, dazu Reis	Eierpfannkuchen mit Schokoladensoße	Käseschnitzel paniert mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Gnocchi mit Pilzallerlei
	0, a1, h, u	a1, h, l, u	a1, l	k, t	a1, h, l	a1, h, l	3, h, l
Kalte Küche € 7,30	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrötchen
	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	a1, a3, h, l, m1, u, v	a1, a3, h, l, m1, u, v	a1, a3, h, l, m1, u, v
Tagesdessert € 0,90	Fruchtbuttermilch	Sahnepudding	Fruchtquark	Schokoladenkuchen mit Cremefüllung	Frisches Obst	Grießpudding	Milka Tender
	l	l	0, l	a1, h, l		0, a1, l	a1, h, k, l

Zubehör	Isolierbehälter für die Heißhaltung	Getränke	Regionale Weine	INFO	Achtung:
	Für 1 Menü € 14.00 für 2 Menüs € 15.00		Heidelberger Weingut Clauer		
Getränke	Servtherm zum Aufheizen der Menüs € 59.00	Riesling Kabinett trocken	Fl. 0,75 l 13.80	INFO	Bestellschluss für Samstag und Sonntag ist Donnerstag, der 03.02.2022 10:00 Uhr!
		Spätburgunder Rotwein trocken	Fl. 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

Änderungen vorbehalten!