



Menü-Bring-Dienst



KW 21: 23.05. – 29.05.2022

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

Menükarte	Montag 23.05.2022	Dienstag 24.05.2022	Mittwoch 25.05.2022	Donnerstag TK Lieferung mittwochs	Freitag 27.05.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Gemüseintopf mit Hähnchenfleisch, dazu ein Brötchen	Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree	Schinkenbraten (Schwein) in Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Endiviensalat	Putenbraten in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet (natur) auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln	Gemischter Gulasch (Rind/Schwein) mit Rosenkohl Gemüse und Butterspätzle	Piccata von der Putenbrust in Tomatensoße mit Gemüsespaghetti
	a1, a3, t	1, 3, 4, a1, h, l, t, u	a1, h, l	a1, l	a1, i, l	0, 1, 3, a1, h, l, u	a1, h, l, t
Gourmetmenü € 8,10	Spargeltöpfchen mit Hähnchenstreifen und Estragon, dazu feine Bandnudeln	Eierpfannkuchen mit Spargelgemüse	Schweineschnitzel paniert mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Seelachsfilet mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree	Stangenspargel mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit Spargelgemüse und Kartoffelknödeln	Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Mozzarella-Rahmsauce mit Spargelgemüse und Kartoffelpüree
	0, a1, h, k, l, t	0, a1, h, k, l, t	0, a1, h, k, l, t	0, a1, h, i, k, l, t, v	0, 1, 3, h, k, l, t, u	0, a1, h, k, l, t	0, h, k, l, t
Püriertes Menü € 7,70	Rinderbraten mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule mit Blumenkohl Gemüse und Kartoffelpüree	Bratwurst (Schwein) mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelpüree	Rindswurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree
	3, a1, h, l	3, h, l, w, u	3, a3, h, l	3, a1, h, l, u	a1, h, i, l	3, h, l	3, h, l, u
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Putengulasch mit Erbsen (natur) und Reis	Kalbsbraten in Soße mit Nudeln und Mischsalat	Hähnchensteak in Tomatensoße mit Nudeln und Endiviensalat	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse	Seelachsfilet (natur) mit Soße, Spinat und Salzkartoffeln	Zarter Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Nudeln	Schweinekammsteak in Bratensoße mit Vichykarotten und Reis
	t	t		3, k, t	i	t	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	Karottenbratling mit Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und Endiviensalat	Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln und Lauchgemüse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Mischsalat	Gemüseschnitzel mit Sahnesauce und Kartoffelpüree	Fingermöhren mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Reis
	a1, h, l	a1, h, l	a1, a5, h, l	a1, h, l	0, a1, h, l, u	a1, k, l	0, h, k, l, t
Kalte Küche € 7,30	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen	***Christi Himmelfahrt*** <u>Bestellschluss ist Donnerstag, der 19.05. 10:00 Uhr</u>	Italienischer Salat (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, Karotten, Gurken, Oliven, Basilikum, Schinkenstreifen (Schwein), Butter und Ciabattabrötchen		
	0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l	0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l	0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l		0, 1, 3, 4, 9, 10, a1, a3, l		
Tagesdessert € 0,90	Grießpudding	Sahnejoghurt	Milka Tender	Küchlein mit Cremefüllung	Frisches Obst	Schoko-Rührkuchen mit Cremefüllung	Fruchtjoghurt
	0, a1, l	l	a1, h, k, l	a1, h, l		a1, h, l	0, l

Info

Spargelwochen
in KW 21 + 22

Bestellen Sie das Gourmetmenü und genießen köstliche Spargelspezialitäten in verschiedensten Variationen!

Getränke

Regionale Weine

Heidelberger Weingut Clauer

Riesling Kabinett trocken Fl. 0,75 l 13.80

Spätburgunder Rotwein trocken Fl. 0,75 l 13.80

INFO

Achtung Bestellschluss:

für Samstag und Sonntag sowie Christi Himmelfahrt (26.05.) ist Donnerstag, der 19.05.2022 10:00 Uhr

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!