



Menü-Bring-Dienst



KW 22: 30.05. – 05.06.2022

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

Menükarte	Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022	Samstag TK Lieferung freitags	Sonntag TK Lieferung freitags
Klassikmenü € 7,10	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein/Rind) und Brötchen 0, 1, 3, 4,a1, a3, l, t, u	Gebratenes Hähnchensteak in Rahmsoße mit Eiernudeln, dazu Endiviensalat a1, h, l, u	Schweinebraten in Pfefferrahmsoße mit Salzkartoffeln und Mischsalat 1, 3,a1, l, u	Schweizer Wurstsalat (Schwein) mit Käse und Zwiebeln, Butter und Ciabattabrötchen 0, 1, 3, 4, 7,a1, a3, h, l	Schollenfilet in Zitronensoße mit Salzkartoffeln, dazu Mischsalat a1, h, i, l, u	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree 3, 4,l	Frikadelle (Rind/Schwein) mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln a1, h, l, u
Gourmetmenü € 8,10	Spargelragout mit Streifen von gekochtem Schinken (Schwein), dazu Eierpfannkuchen 0, 1, 3, 4,a1, h, k, l, t	Tagliatelle mit gekochtem Schinken (Schwein) und buntem Spargel in Buttersoße 0, 1, 3, 4,a1, h, k, l, t, u	Hähnchenschnitzel paniert mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln 0,a1, h, k, l, t	Lachsfilet in Soße Hollandaise mit Nudeln und Spargelsalat 0, 1, 3,a1, h, i, k, l, t, u	Stangenspargel mit Soße Hollandaise und Kartoffeln 0, 1, 3,h, k, l, t, u	Hacksteak (Geflügel) in Rahmsoße mit Spargelgemüse und Kartoffelknödeln 0,a1, h, k, l, t, u	Winzerbraten vom Rind in Rotweinsauce (Alkohol) mit Spargelgemüse und Kartoffeln 0,h, k, l, t, w
Püriertes Menü € 7,70	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree 3,a1, h, l, u	Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree 3,h, l	Hähnchenkeule mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,a3, h, l	Schweinekotelett mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1, a3, h, l, w	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree a1, h, i, l	Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree 3,h, l, t	Bratwurst (Schwein) mit Karottengemüse und Kartoffelpüree 3,a1, h, l, u
Menü Gluten-/Lactosefrei € 7,50	Schweinegeschnetzeltes in Soße mit Reis, dazu Mischsalat t	Kalbsragout mit Kaisergemüse (natur) und Nudeln 3,t	Schweinekammsteak in Rahmsoße mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln t	Hähnchensteak in Soße mit Reis und Bohnen t	Schollenfilet in Soße mit Blattspinat und Salzkartoffeln i	Rindswurst in Soße mit Paprikagemüse und Reis 1, 2, 3, 4,t, u	Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Nudeln t
Vegetarisches Menü € 7,10	Möhreneintopf mit Tofuecken und Brötchen 1, 2,a1, a3, h, k, l, t, v	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack a1, l	Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Dip a1, h, l, u	Gebratene Serviettenknödel mit Pilzallerlei 3,a1, h, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln a1, h, k, l	Gnocchi Pesto mit Paprikagemüse h, l, m1	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken 0,a1, l, t
Kalte Küche € 7,30	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0,a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0,a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0,a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0,a1, a2, l, v	Käseplatte mit Käsespießen, Butter und Vollkornbrot 0,a1, a2, l, v		
Tagesdessert € 0,90	Frisches Obst	Blaubeermuffin a1, h, k, l	Schokosahnepudding l	Küchlein mit Cremefüllung a1, h, l	Grießpudding 0,a1, l	Sahnejoghurt l	Buttermilch natur l

Info

Spargelwochen
in KW 21 + 22

Bestellen Sie das Gourmetmenü und genießen Sie 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 Pfingstmontag (06.06.) ist Mittwoch, der 25.05.2022 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