



Menü-Bring-Dienst



KW 24: 13.06. – 19.06.2022

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

Menükarte

	Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag Lieferung mittwochs	Freitag 17.06.2022	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	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Hähnchensteak in Soße mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rindergeschnetzeltes 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, 7, a1, h, i, l, u	a1, h, l, w	1, 3, 7, a1, h, i, u, v	a1, h, l	a1, h, l, w, u
Gourmetmenü € 8,10	Jägerroulade (enthält Schwein) in Soße mit Reis, dazu Mischsalat	Lachs-Spinatnudeln mit Dillsoße, dazu Mischsalat	Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Nudeln und Karottensalat	Lachsfilet in Soße Hollandaise mit Nudeln und Spargelsalat	Schweinebraten in Apfeljus mit Kartoffelknödel und Weißkrautsalat	Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
	1, 3, a1, l, u	a1, h, i, l, u	1, 3, a1, h, l, u	0, 1, 3, a1, h, i, k, l, t, u	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	Rindswurst mit Zucchini-gemüse 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	0, 1, 2, 3, 4, a1, h, l, w	h, i, l	3, a3, h, l	a1, a3, h, l, w
Menü Gluten-/ Lactosefrei € 7,50	Hähnchenragout mit Champignonrahmsoße, dazu Reis und Mischsalat	3 Eier auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	Putensteak in Rahmsoße mit Broccoliröschen, dazu Nudeln	Hähnchensteak in Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Spargelsalat	Rindergulasch mit Salzkartoffeln, dazu Weißkrautsalat	Rindergeschnetzeltes in Paprikasoße mit Kohlrabi natur und Nudeln	Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
	3, t	h	t	3, t	1, 3, t, u	t	t
Vegetarisches Menü € 7,10	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle und Mischsalat	Überbackener Gemüsebratling "Hawaii" mit milder Currysoße, dazu Vollkornreis	Penne mit Rucola und Tomaten, geriebenem Parmesan und Karottensalat	Frische Champignonköpfe in Sauerrahm mit Serviettenknödeln, dazu Chinakohlsalat	Eierpannkuchen mit Schokoladensauce	Käseschnitzel paniert mit Kohlrabigemüse und Kräuterreis	Gnocchi mit Pilzallerlei
	0, a1, h, u	k, l, t, u	a1, l	a1, h, l, u	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 Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen	***Fronleichnam***	Fitness-Salat (Mischsalat, Erbsen, Mais, Gurken, Mozzarella, Tomaten, Pesto, Basilikum), Butter und Sesambrotchen		
	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	Schokomuffin	Frisches Obst	Grießpudding	Milka Tender
	l	l	0, l	a1, h, k, 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			
	Servtherm zum Aufheizen der Menüs		Spätburgunder Rotwein trocken Fl. 0,75 l 13.80			
	€ 59.00					

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