



# Menü-Service



**KW 48: 28.11. – 04.12.2022**

**Bestellannahme: Fon 06221 84 83 82 Fax 06221 84 83 33**

## Menükarte

**Montag**  
28.11.2022

**Dienstag**  
29.11.2022

**Mittwoch**  
30.11.2022

**Donnerstag**  
01.12.2022

**Freitag**  
02.12.2022

**Samstag**  
03.12.2022

**Sonntag**  
04.12.2022

<b>Klassikmenü</b>	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Karottensalat	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind/Geflügel) mit Salzkartoffeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
<b>Gourmetmenü</b>	3,a1, h, l, u Hähnchenragout mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (enthält Alkohol), dazu Nudeln und Blattsalat mit Joghurtdressing	4,a1, h, l Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Bohnensalat	a1, l, t Lachs-Spinatnudeln mit Dillsoße, dazu Karottensalat	1, 3, 4,a1, l, t Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	0, 3, 7,a1, h, i, l, u, v Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	a1, l Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln	h, l, t, w, u Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
<b>Püriertes Menü</b>	3,a1, h, l, t, u Möhreneintopf	0,l, t, u Schweinekammsteak mit Bohnengemüse, dazu Kartoffelpüree	a1, h, i, l Hähnchensteak mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	1, 3, 4,l Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	0, 3,a1, h, l, u Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree	a1, l, t Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	0, 3,a1, h, l, w, u Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
<b>Gluten-/Lactose Menü</b> (nur in Menüschalen lieferbar)	t Möhreneintopf mit Reisbrot	h, l, t, w Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Bohnensalat	a1, l, t Hähnchensteak in brauner Soße mit Risoleekartoffeln, dazu Karottensalat	1, 3, 4,l, t Seelachsfilet in Soße mit Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	a1, h, i, l, u Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	3,a3, h, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	3,a3, h, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
<b>Vegetarisches Menü</b>	t, x Möhreneintopf mit Tofuecken und Brötchen	t Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	t Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	i Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	3 Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	t Semmelknödel mit Pilzallerlei
<b>Tagessuppe</b> (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3, k, t Graupensuppe	1,a1, h, l, t Flädlesuppe	a1, h, l Champignonrahmsuppe	0,a1, h, l, u Klare Brühe mit Maultaschen	3,a1, h, l, u Cremesuppe	a1, h, l Grünkernsuppe	3,l Kürbiscremesuppe
<b>Tagesdessert</b> (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Caramelpudding	a1, h, l Kirschjoghurt	3,l Apfelmus	3,a1, h, t Schoko Brownie	l, t Birnenkompott	a1, a5, l, t Kirschquark	l Küchlein mit Cremefüllung
	l	l		1,a1, h, k	3	l	a1, h, l

### Unser Küchenchef empfiehlt:

Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing

### Das Klassikmenü am Freitag



**Bestellung auch per E-Mail über [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de) möglich!**