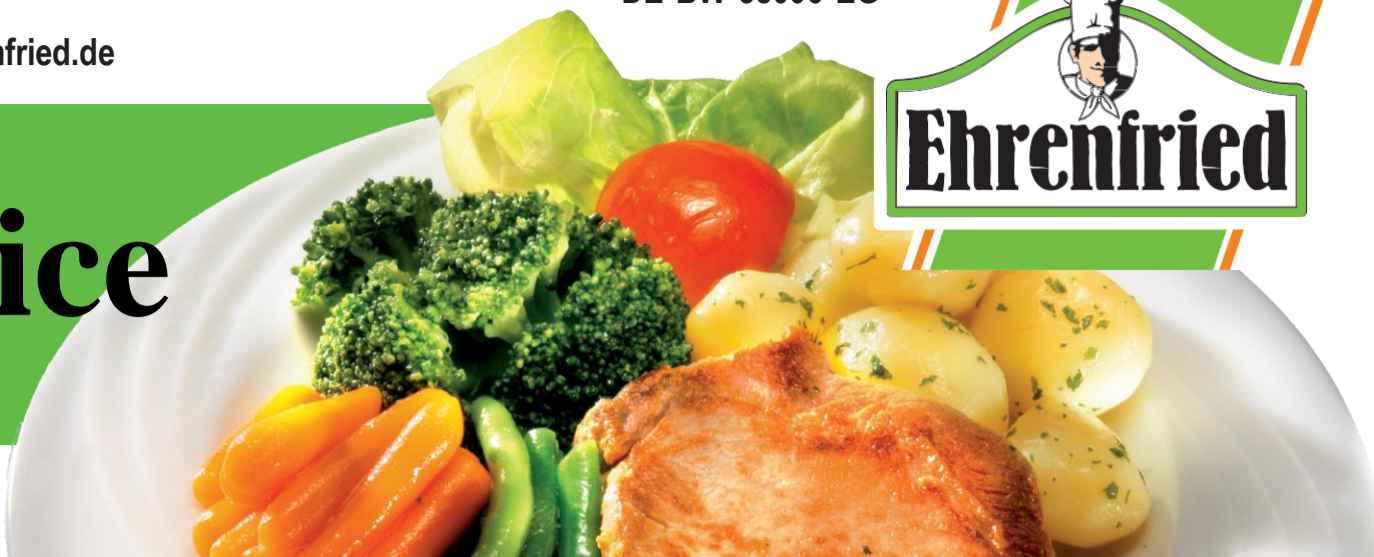




Menü-Service



KW 38: 19.09. – 25.09.2022

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

Menükarte

Montag 19.09.2022 **Dienstag** 20.09.2022 **Mittwoch** 21.09.2022 **Donnerstag** 22.09.2022 **Freitag** 23.09.2022 **Samstag** 24.09.2022 **Sonntag** 25.09.2022

Menükarte	Montag 19.09.2022	Dienstag 20.09.2022	Mittwoch 21.09.2022	Donnerstag 22.09.2022	Freitag 23.09.2022	Samstag 24.09.2022	Sonntag 25.09.2022
Klassikmenü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Kapernsoße mit Kaisergemüse und Reis	Currywurst (Schwein) in Soße mit Risoleekartoffeln, dazu Weißkrautrahmsalat	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Frikadelle (Geflügel) in Rahmsoße, dazu Kohlrabigemüse und Kräuterpüree	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikagemüse und Spätzle
Gourmetmenü	1, 3, 4, a1, h, k, l, t Putenbraten "Venezia" in Tomatenconcassee (enthält Alkohol) mit Gnocchi und Blattsalat mit Joghurdressing	3, 4, l Pfefferingstopf mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu Spätzle und Bohnensalat	0, 3, a1, l Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, Kartoffelpüree und Karottensalat	3, 4, a1, h, l, u Schweinelende in Jägersoße mit Spätzle, dazu Weißkrautrahmsalat	0, 3, 7, a1, h, i, l, u, v Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Curry-Rahmsoße mit Marsala-Karotten (enthält Alkohol) und Butterreis	a1, h, l, u Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Broccoligemüse und Kartoffelknödel	a1, h, l Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
Püriertes Menü	a1, h, l, w, u Schweinekotelett mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l Bratwurst (Schwein) mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, m1 Hähnchenkeule mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	3, a1, h, l, u Rindswurst mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	0, 3, 9, a1, l, u Seelachsfilet mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	a1, l Rinderbraten mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	t Hähnchenkeule mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	a1, a3, h, l, w Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Reis	3, h, l, u Rindergulasch in Soße mit Kartoffeln und Bohnensalat	3, a3, h, l Putenschnitzel (natur) in Soße mit Kaisergemüse und Reis	0, 1, 2, 3, 4, h, l Hirse-Gemüse-Pfanne, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	a1, h, i, l Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße mit Karotten und Reis	3, h, l Schweinefiletspitzen in Soße mit Kohlrabi (natur) und Petersilienkartoffeln	3, a3, h, l Ochsenbrust auf flämischem Gemüse (Sellerie, Karotten, Weißkraut) mit Salzkartoffeln
Vegetarisches Menü	t Mediterrane Nudeln (Oliven, getrocknete Tomaten und Feta) mit Basilikumsoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	0, t, u Falafel mit milder Currysoße, dazu Reis und Bohnensalat	t Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Karottensalat	Hirse-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	3, t Gemüseplatte mit Soße Hollandaise, dazu gebackener Camembert und Petersilienkartoffeln	t Gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln	t Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Schafskäse
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	0, 1, 9, 10, a1, h, l, m4, t, u Tomatensuppe	a1, l, u Backerbsensuppe	a1, h, t Kartoffelsuppe	a1, h, l, u Nudelsuppe	0, a1, h, k, l, t, u Cremesuppe	a1, h, l, u Karottencremesuppe	h, l Grünkernsuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, l Blaubeermuffin	a1, h, l Mangoquarkdessert	t Mirabellen	a1, h Erdbeerjoghurt	l, t Berliner	a1, l Schokopudding	a1, a5, l, t Mandarin-Orangen
	a1, h, k, l	l	3, 7	l	a1, h, l	l	3

Unser Küchenchef empfiehlt:

Currywurst (Schwein) in Soße mit Risoleekartoffeln, dazu Weißkrautrahmsalat

Das Klassikmenü am Donnerstag



Info

Bestellung auch per E-Mail über bestellannahme@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 - koffeinhaltig, 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