



Menü-Service



KW 40: 03.10. – 09.10.2022

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

Menükarte

Montag
03.10.2022

Dienstag
04.10.2022

Mittwoch
05.10.2022

Donnerstag
06.10.2022

Freitag
07.10.2022

Samstag
08.10.2022

Sonntag
09.10.2022

Menükarte	Montag 03.10.2022	Dienstag 04.10.2022	Mittwoch 05.10.2022	Donnerstag 06.10.2022	Freitag 07.10.2022	Samstag 08.10.2022	Sonntag 09.10.2022
Klassikmenü	Schlachtplatte (Schwein) mit Schweinebauch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratenes Hähnchensteak in Rahmsoße mit Eiernudeln, dazu Mischsalat mit Joghurtdressing	Fleischkäse (Schwein) in Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu ein Brötchen	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Schollenfilet in Zitronensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Ratatouillegemüse und Nudeln
	1, 3, 4, l	a1, h, l, u	0, 1, 3, 4, a1, h, l, w	1, 7, a1, h, i, l, u	a1, h, i, l, u	3, 4, a1, l	a1, t
Gourmetmenü	Berliner Rinderleber mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Rotkohl und Butterkartoffeln	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsoße, dazu Broccoliröschen und Gemüseknödel	Hirtenrolle griech. Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Rinderroulade gefüllt mit Dörrfleisch (Schwein) in Soße mit Bohnen und Kartoffelpüree	Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmor Gemüse und Gnocchi	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln
	a1, l	1, 3, a1, h, l, t	a1, h, k, l	1, 3, a1, l, u	1	a1, h, l, t	a1
Püriertes Menü	Bratwurst (Schwein) mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchensteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Fleischkäse mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Rinderroulade mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Schmor Gemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree
	3, h, l, u	3, a3, h, l	3, a1, h, l, w, u	3, h, l, w	a1, h, i, l	3, h, l, t	3, a3, h, l
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	Würstchen (Geflügel) in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Paella (Bohnen, Erbsen, Paprika) mit Lachswürfeln	Hähnchensteak in Soße mit Reis und Bohnen	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmor Gemüse und Nudeln	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln
	1, 3, t	t	i	t	h	3, 4, t	3, t
Vegetarisches Menü	Vegetarische Bratwurst in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Tofu	Gebratene Serviettenknödel mit Pilzallerlei	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Überbackene Kräutergnocchi mit Bärlauchsoße	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
	0, a1, h	a1, l	1, a1, k, v	3, a1, h, l	a1, h, l	a1, h, l, t	0, a1, l, t
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Flädlesuppe	Grünkernsuppe	Möhrencremesuppe	Nudelsuppe mit frischen Kräutern	Cremesuppe	Champignoncremesuppe	Rote Linsensuppe
	a1, h, l	a1, a5, l, t	a1, l	a1, h	l, t	3, l	a1, t, u
Tagesdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding	Fruchtjoghurt Banane	Apfelmus	Kirschjoghurt	Mini Kuchen	Vanillepudding	Pflaumenkompott
	a1, l	l	l	l	a1, h, l	l	l

Unser Küchenchef empfiehlt:

Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing

Das Gourmetmenü am Mittwoch



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