



Menü-Service



KW 50: 12.12. – 18.12.2022

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

Menükarte

Montag 12.12.2022 **Dienstag** 13.12.2022 **Mittwoch** 14.12.2022 **Donnerstag** 15.12.2022 **Freitag** 16.12.2022 **Samstag** 17.12.2022 **Sonntag** 18.12.2022

Klassikmenü	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing	Linsengemüse mit Wiener Würstchen (Schwein/Rind) und geschmelzten Spätzle	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsauce mit Salzkartoffeln, dazu Karottensalat	Pangasiusfilet mit Dillrahmsauce und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln
Gourmetmenü	a1, h, l, t, u Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	0, 1, 3, 4, a1, h, u Kalbsrollbraten in Austernpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	0, 1, 3, a1, a3 Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	0, a1, l, t, u Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Gemüseknödel	a1, i, l Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" (Schwein) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	3, 4, a1, l, t Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi	3, a1, l, t Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln
Püriertes Menü	3, a1, h, k, l, u Rindfleischbällchen mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, t, u Wiener Würstchen (Schwein) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, t Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	1, 3, a1, h, l, t Schweinekammsteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	3, 4, a1, l Seelachsfilet mit Romanescoröschen und Kartoffelpüree	a1, h, l, t Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	3, a1 Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	a1, l, t Rindfleischbällchen in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	0, 1, 3, 4, a1, l, t, u Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	a1, l, t Milchreis mit Apfelmus	a1, l, t Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Karottensalat	a1, i, l Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	3, h, l, t Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln	3, a3, h, l, t Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln
Vegetarisches Menü	a1, t Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	3 Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle, Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	t Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln	h Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	3, 4, t Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsoße, dazu Lauchgemüse	3, t Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	3, a1, h, l, u Flädlesuppe	0, a1, h, l, u Grünkernsuppe	a1, h, l Möhrencremesuppe	0, a1, l Nudelsuppe mit frischen Kräutern	a1, h, l Cremesuppe	a1, h, l, t Champignoncremesuppe	0, a1, l, t Rote Linsensuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, h, l Grießpudding	a1, a5, l, t Maracujajoghurt	a1, l Schokomuffin	a1, h Kirschgoghurt	a1, l, t Donut	3, a1, l Vanillepudding	a1, t, u Pflaumenkompott
	a1, l	1, l	a1, h, k, l	l	a1, h	l	

Info



Unser Küchenchef empfiehlt:

Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Das Gourmetmenü am Mittwoch



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