



Menü-Service



KW 14: 03.04. – 09.04.2023

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

Menükarte	Montag 03.04.2023	Dienstag 05.04.2023	Mittwoch 06.04.2023	Donnerstag 07.04.2023	Freitag *Karfreitag*	Samstag 09.04.2023	Sonntag *Ostersonntag*
Klassikmenü	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing	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	Lachsfilet mit Dillrahmsauce und grünem Spargel, dazu Reis	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Lammbraten in Soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln
	a1, h, l, t, u	0, 1, 3, 4, a1, h, u	0, 1, 3, a1, a3	0, a1, l, t, u	a1, i, l	3, 4, a1, l, t	a1, h, l, t, w
Gourmetmenü	Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Kalbsrollbraten in Austerpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Gebatene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Gemüseknödel	Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" (Schwein) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln
	3, a1, h, k, l, u	a1, h, l, t, u	a1, h, l, t	1, 3, a1, h, l, t	3, 4, a1, l	a1, h, l, t	3, a1
Püriertes Menü	Rindfleischbällchen mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Wiener Würstchen (Schwein) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Schweinekammsteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Lachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree
	a1, l, t	0, 1, 3, 4, a1, l, t, u	a1, l, t	a1, l, t	a1, i, l	l, t	l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Milchreis mit Apfelmus	Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Karottensalat	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln
	t	3		t	h	3, 4, t	3, t
Vegetarisches Menü	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle, Blattsalat mit Sauerrahmdressing	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsauce, dazu Lauchgemüse	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
	3, a1, h, l, u	0, a1, h, l, u	a1, h, l	0, a1, 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	a1, l, t	3, a1, l	a1, t, u
Tagesdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding	Maracujajoghurt	Schokomuffin	Kirschkjoghurt	Donut	Vanillepudding	Pflaumenkompott
	a1, l	l, l	a1, h, k, l	l	a1, h	l	

Info

Unser Küchenchef empfiehlt:



Lammbraten in Soße
mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln



Das Klassikmenü am Sonntag

Wir wünschen Ihnen ein schönes
Osterfest!



Änderungen vorbehalten!

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 - coffeinhaltig, 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