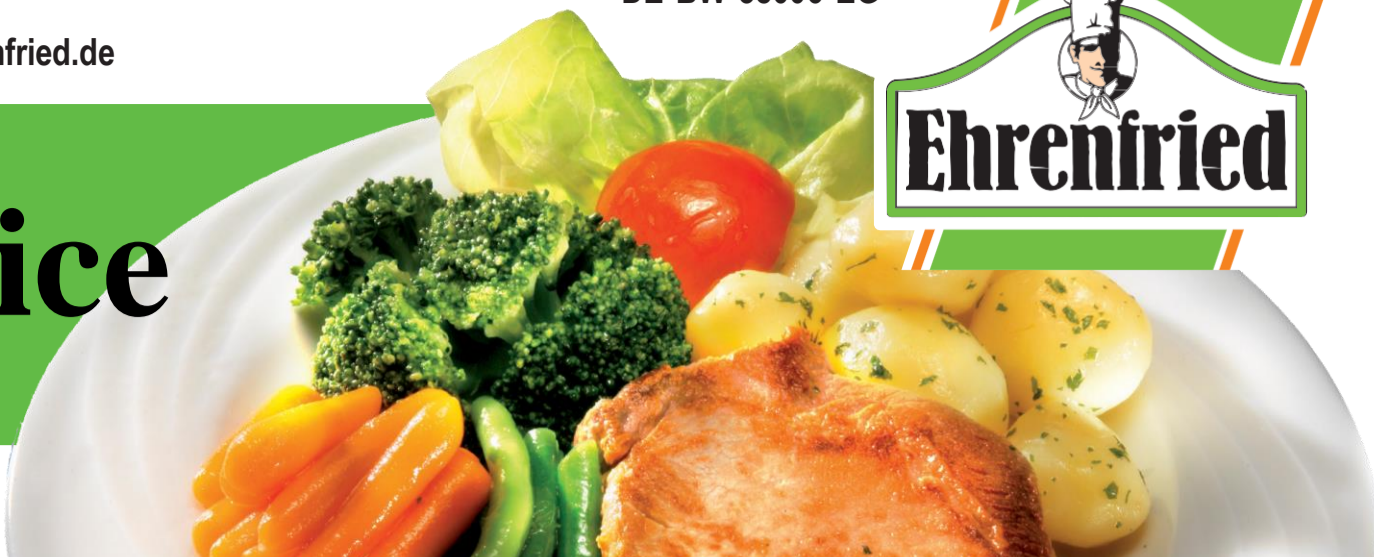




Menü-Service



KW 24: 12.06. – 18.06.2023

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

Menükarte

Montag
12.06.2023

Dienstag
13.06.2023

Mittwoch
14.06.2023

Donnerstag
15.06.2023

Freitag
16.06.2023

Samstag
17.06.2023

Sonntag
18.06.2023

Menükarte	Montag 12.06.2023	Dienstag 13.06.2023	Mittwoch 14.06.2023	Donnerstag 15.06.2023	Freitag 16.06.2023	Samstag 17.06.2023	Sonntag 18.06.2023
Klassikmenü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein) und Dampfnudel	Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind/Geflügel) mit Salzkartoffeln	Hacksteak (Schwein/Rind) in Zwiebelsoße mit Erbsengemüse und Semmelknödeln
Gourmetmenü	3,a1 Hähnchensteak mit Champignons in Cognac-Rahmsoße (enthält Alkohol), dazu Nudeln und Blattsalat mit Limettidressing	4,a1, h, l Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	1, 7,a1, h, i, l, u Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat	1, 3, 4,a1, l, t Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	0, 7,a1, h, i, u, v Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	a1, l Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln	a1, h, l, t, w, u Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
Püriertes Menü	3,a1, h, l, t Möhreneintopf	0,l, t, u Schweinekammsteak mit Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	a1, h, l, t, u Hähnchensteak mit Champignonsrahm- müse, dazu Kartoffelpüree	1, 3, 4,l Pfälzer Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schwein)	0, 3,a1, l, t 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
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, l, t Kartoffelpuffer mit Apfelmus	l, t Kartoffelknödel in Champignonrahm- soße, dazu Blattsalat mit Dressing	1, 3, 4,l, t Ratatouillegemüse mit Reis	a1, h, i, l, u Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing	a1, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	a1, h, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
Vegetarisches Menü	3 Möhreneintopf mit Brötchen	w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	t Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	3,t Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	t Semmelknödel mit Pilzallerlei
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, t Graupensuppe	1,a1, h, l, t Flädlesuppe	a1, h, l Champignonrahm- suppe	0,a1, h, l Klare Brühe mit Maultaschen	3,a1, l Cremesuppe	a1, h, l Grünkernsuppe	3,a1, h, l Kürbiscremesuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Caramelpudding	a1, h, l Apfelmus	3,a1, l Kirschjoghurt	3,a1, h, t Schoko Brownie	a1, l, t Birnenkompott	a1, a5, l, t Kirschquark	a1, l Mini Schokokuchen
			l	1,a1, h, k	3	l	a1, h, l

Info



Unser Küchenchef empfiehlt:

Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln

Das Klassikmenü am Mittwoch



Änderungen vorbehalten!

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