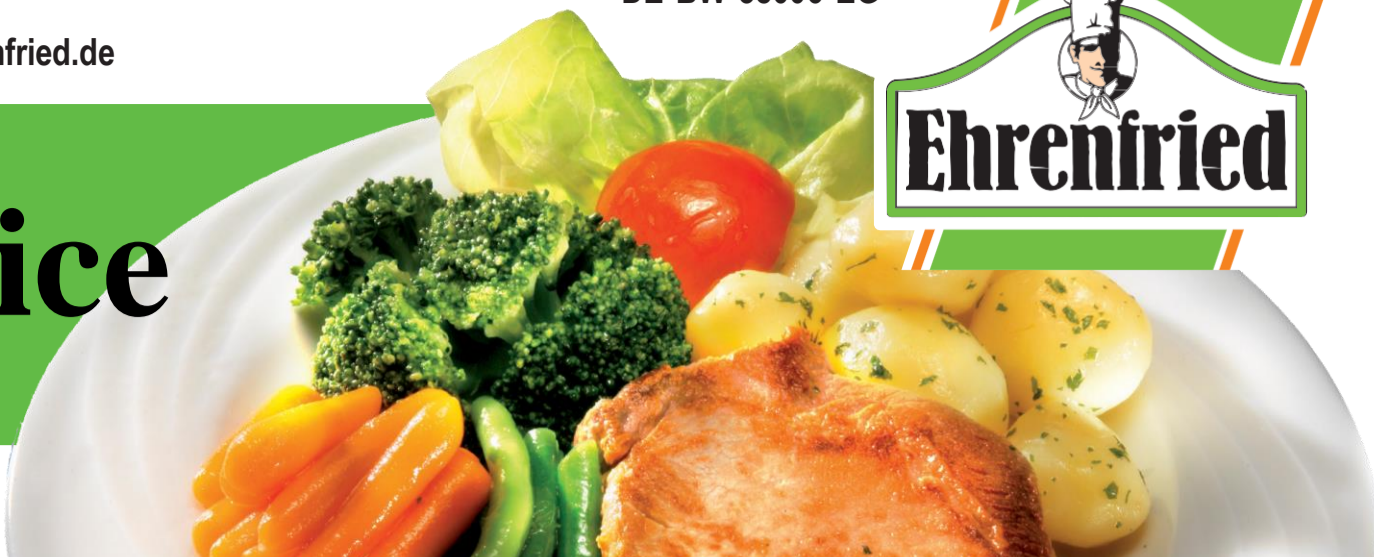




Menü-Service



KW 11: 11.03. – 17.03.2024

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

Menükarte	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024	Samstag 16.03.2024	Sonntag 17.03.2024
Klassikmenü	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete Salat	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße mit Reis, dazu Mischsalat mit Limettidressing	Deftiges Grünkohlgemüse mit Rauchwürstchen (Schwein) und Dörrfleisch (Schwein), dazu Salzkartoffeln	Paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottensalat	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln
Gourmetmenü	1, 3, 4,a1, h, 5, l, t Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis und Blattsalat mit Limettidressing	3, 7,a1, 5, l, t Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat	0, 3,a1, 5, l Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, dazu Möhrchen und Kartoffelpüree	1, 2, 3,a4, u Hähnchenragout mit Champignons, dazu Eierknöpfe und Blattsalat mit Limettidressing	0, 7,a1, h, i, u Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Karottensalat	3,a1, h, 5, l, w Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln	0,a1, h, u Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrgemüse, dazu Nudeln
Püriertes Menü	5, l, t Erbseneintopf	7,a1, h, 5, l, t Schweinelende mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, 5, l, m1, t Hähnchensteak mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree	3,a1, a5, h, 5, l, t Rauchwürstchen (Schwein) mit Grünkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, i, 5, l Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	a1, h, 5, l, t, w Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	0,a1, h, k, 5, l, t Rinderbraten mit Fingermöhrgemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	5, l, t Putensteak in Soße mit Erbsen und Reis	a1, 5, l, t Blumenkohlröschen mit Rahmsoße, dazu Kartoffelknödel	a1, 5, l Maisgrießbrei mit heißer Himbeersoße	1, 2, 3,a4, 5, l, t, u Quinoa-Erbsenbratlinge mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	a1, i, 5, l Hähnchenbrust in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	a1, h, 5, l, t, w Schweinerollbraten in Soße mit Bohnen (natur) und Kartoffelknödeln	0,a1, h, k, 5, l, t Rindergulasch mit Fingermöhrgemüse und Nudeln
Vegetarisches Menü	t Grüner Erbseneintopf mit Brötchen	t5 Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Rote Beete Salat	5 Maisgrießbrei mit heißer Himbeersoße	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Blattsalat mit Limettidressing	t Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Basilikumsoße, dazu Karottensalat	t Ravioli in Tomatensoße	0,t, u5 Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, 5, l, t Tomatensuppe	0, 3, 7,a1, 5, l Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	3,a1, h, t Blumenkohlcremesuppe	0, 1, 9, 10,a1, h, 5, l, m4, t Cremesuppe	3,a1, h, 5, l Karottencremesuppe	0,a1, h, k, 5, l, t Grünkernsuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, 5, l Blaubeermuffin	a1, 5, l, u Berliner	t Erdbeeryoghurt	a1, 5, l Mirabellen	a1, 5, l, t Milchreis	a1, 5, l Schokopudding	a1, a5, 5, l, t Mandarin-Orangen
	a1, h, k, 5, l	a1, h, 5, l	5, l	3, 7	5, l	5, l	3

Unser Küchenchef empfiehlt:

Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat

Das Gourmetmenü am Dienstag



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