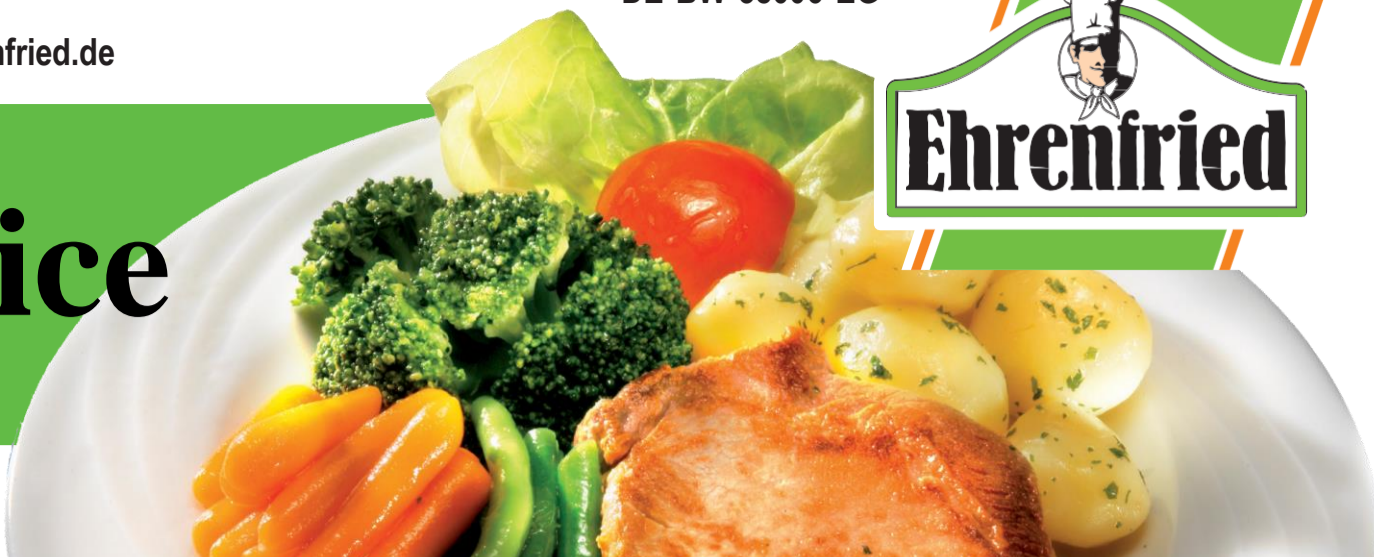




Menü-Service



KW 28: 08.07. – 14.07.2024

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

Menükarte	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024
Klassikmenü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfnudel	Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahnepüree	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, 5, l Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Gurkensalat	1, 2, 3, 4,a1, 5, l, t, u Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	a1, h, 5, l Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	0, 7,a1, h, i, u, v Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat	a1, 5, l Putenbrust in Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Butterkartoffeln	a1, h, 5, l, t, w, u Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis
Püriertes Menü	3,a1, h, 5, l, t Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree	0,5, l, t, u Schweinekammsteak mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	1, 3, 4,5, l Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst	0, 3,a1, 5, l, t Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahnepüree	a1, h, 5, l, t, u Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree	a1, 5, l, t Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	0, 3,a1, h, 5, l, w, u Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	5, l, t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	5, l, t Ratatouillegemüse mit Reis	1, 2, 3, 4,5, l, t, u Kartoffelpuffer mit Apfelmus	a1, h, 5, l Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing	a1, h, i, 5, l, u Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, 5, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	a1, h, 5, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis
Vegetarisches Menü	3 Möhreneintopf mit Brötchen	3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat	w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	3,t Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack	t5 Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	t5 Semmelknödel mit Pilzallerlei
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, t Graupensuppe	0,a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen	1,a1, h, 5, l, t Champignonrahmsuppe	3,a1, h, 5, l Cremesuppe	3,a1, 5, l Flädlesuppe	a1, h, 5, l Grünkernsuppe	3,a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Mangojoghurt	3,a1, h, t Schoko Brownie	3,a1, 5, l Schokopudding	a1, 5, l, t Birnenkompott	a1, h, 5, l Himbeerjoghurt	a1, a5, 5, l, t Kirschquark	a1, 5, l Frisches Obst der Saison
	5, l	a1, h, k	5, l	3	5, l	5, l	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfnudel

Das Klassikmenü am Mittwoch



Info

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

Änderungen vorbehalten!

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