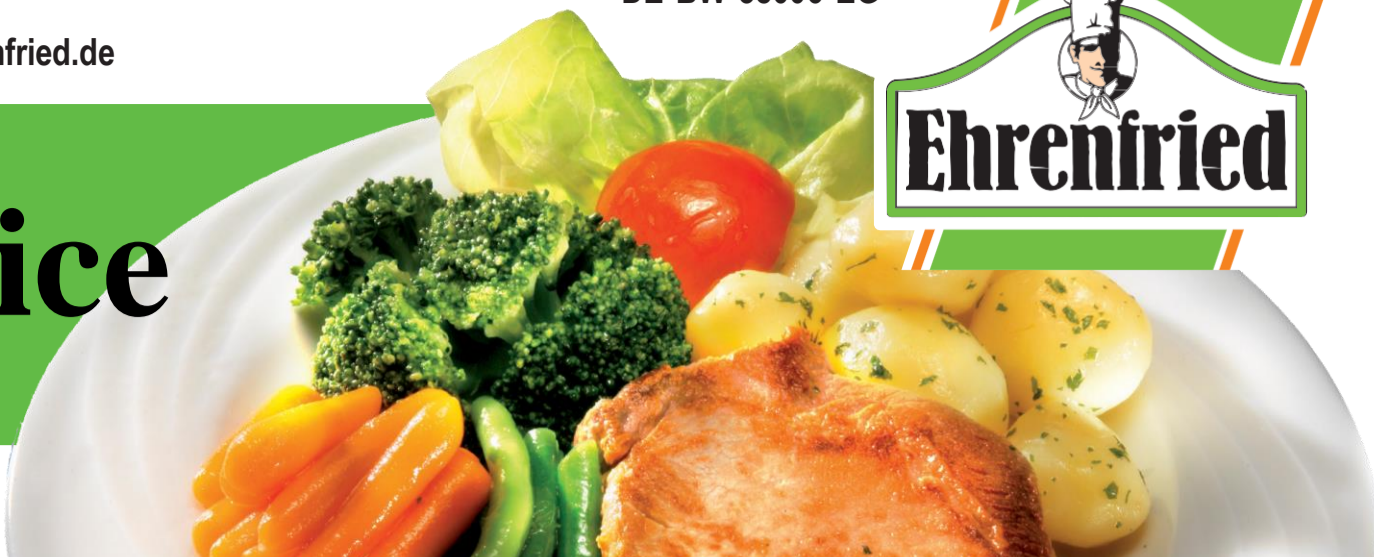




# Menü-Service



**KW 38: 18.09. – 24.09.2023**

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

## Menükarte

**Montag**  
18.09.2023

**Dienstag**  
19.09.2023

**Mittwoch**  
20.09.2023

**Donnerstag**  
21.09.2023

**Freitag**  
22.09.2023

**Samstag**  
23.09.2023

**Sonntag**  
24.09.2023

<b>Klassikmenü</b>	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	Linsengemüse mit Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsauce mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pangasiusfilet mit Dillrahmsauce und Romanescoröschen, dazu Kräuterreis	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln
	a1, l, t	0, 1, 3,a1, h, u	0, 1, 3,a1, a2, a3	0,a1, l, t, u	a1, i, l	3, 4,a1, l, t	3,a1, l, t
<b>Gourmetmenü</b>	Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kalbsrollbraten in Austerpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel	Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" (Schwein) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmor Gemüse und Gnocchi	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln
	3,a1, h, k, l	a1, l, t	a1, h, t	1, 3,a1, h, l	3, 4,a1, l	a1, h, l, t	3,a1
<b>Püriertes Menü</b>	Rindfleischbällchen mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree	Wiener Würstchen (Pute) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Schweinekammsteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Romanescoröschen und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Schmor Gemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree
	a1, l, t	0, 1, 3,a1, l, t, u	a1, l, t	a1, l, t	a1, i, l	l, t	l, t
<b>Gluten-/Lactose Menü</b> (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße mit Sazkartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing	Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Dressing	Milchreis mit Apfelmus	Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmor Gemüse und Nudeln	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln
	t	3		t	h	3, 4,t	3,t
<b>Vegetarisches Menü</b>	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsoße, dazu Lauchgemüse	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
	3,a1, l	0,a1, h, u	a1, h, l	0,a1, l	a1, h, l	a1, h, l, t	0,a1, l, t
<b>Tagessuppe</b> (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
<b>Tagessdessert</b> (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding	Maracujajoghurt	Schokomuffin	Donut	Kirschkjoghurt	Vanillepudding	Pflaumenkompott
	a1, l	1,l	a1, h, k, l	a1, h	l	l	

### Unser Küchenchef empfiehlt:

Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Limettidressing

Das Gourmetmenü am Montag



Info

Bestellung auch per E-Mail über [bestellannahme@ehrenfried.de](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de) möglich!