





Menü-Service



KW 39: 25.09. – 01.10.2023

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

Menükarte	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023	Samstag 30.09.2023	Sonntag 01.10.2023
Klassikmenü	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottensalat	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße mit Reis, dazu Rote-Beete-Salat	Deftiges Grünkohlgemüse mit Rauchwürstchen (Schwein) und Dörrfleisch (Schwein), dazu Salzkartoffeln	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln
Gourmetmenü 	1, 3, 4, a1, h, l, t <i>Bayrischer Sauerbraten (Schwein) in Soße (enthält Alkohol) mit Specksemmelknödeln (Schwein) und Gurkensalat</i>	0, 7, a1, h, i, u <i>Böflamott (Rindersauerbraten) in Rotweinsauce (enthält Alkohol) mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel</i>	0, 3, 7, a1, l <i>2 Fleischpflanzerln (Geflügel) auf Bayrischkraut, dazu Kartoffelpüree</i>	1, 2, 3, a4, u <i>Schweinshaxe mit Weißkrautsalat in Rahm, dazu Brot und Senf</i>	3, a1, l, t <i>Bayrische Krautplatte mit Schweinebraten und Bratwurst (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Semmelknödel</i>	3, a1, h, l, w Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln	0, a1, h, u Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrgemüse, dazu Nudeln
Püriertes Menü	0, 1, a1, h, l, t, w Erbseneintopf	t, w Schweinelende mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, t, w, u Geflügelklöße mit Möhrgemüse und Kartoffelpüree	7, a1, a2, h, l, u Rauchwürstchen (Schwein) mit Grünkohlgemüse und Kartoffelpüree	3, 4, a1, h Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	a1, h, l, t, w Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	0, a1, h, k, l, t Rinderbraten mit Fingermöhrgemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	l, t Putensteak in Soße mit Erbsen und Reis	a1, l, t Blumenkohlröschen mit Rahmsauce, dazu Kartoffelknödel	a1, a5, l, t Maisgrießbrei mit heißer Himbeersauce	1, 2, 3, a4, l, t, u Quinoa-Erbsenbratlinge mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	a1, i, l Hähnchenbrust in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat	a1, h, l, t, w Schweinerollbraten in Soße mit Bohnen (natur) und Kartoffelknödeln	0, a1, h, k, l, t Rindergulasch mit Fingermöhrgemüse und Nudeln
Vegetarisches Menü 	t <i>Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut</i>	t <i>Kaiserschmarrn, dazu süße Soße mit Vanillegeschmack</i>	<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Karottensalat</i>	<i>Bayrische Brezn mit Obazda und Weißkrautrahmsalat</i>	t <i>Rahmschwammerl mit Semmelknödel, dazu Blattsalat mit Dressing</i>	t Ravioli in Tomatensoße	0, t, u Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, h, l Tomatensuppe	a1, h, l Curryrahmsuppe	0, a1, h, l Kartoffelsuppe	a1, a3, h, l, u Blumenkohlcremesuppe	3, a1, h, l Cremesuppe	3, a1, h, l Karottencremesuppe	0, a1, h, k, l, t Grünkernsuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, l Blaubeermuffin	a1, l, u Milchreis	t Erdbeeryoghurt	a1, l Mirabellen	a1, l, t Bananenjoghurt	a1, l Schokopudding	a1, a5, l, t Mandarin-Orangen
	a1, h, k, l	l	l	3, 7	l	l	3

Info

**Servus,
es ist Bayerische Woche!**



**Genießen Sie mit uns leckere
"Schmankerln"!**

**Unser Küchenchef
empfeht:**

**Bayrischer Sauerbraten
in Soße mit Speck-
Semmelknödeln und
Gurkensalat**

-Das Gourmetmenü am Montag-



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 - 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