



# Menü-Service



**KW 46: 11.11. – 17.11.2024**

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

Menükarte	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024	Samstag 16.11.2024	Sonntag 17.11.2024
<b>Klassikmenü</b>	Schlachtplatte (Schwein) mit Schweinebauch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 3, 4, 5, l	Linsengemüse mit Geflügelwiennerle und geschmelzten Spätzle	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Reis	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pangasiusfilet mit Zitronensoße und Romanescoröschen, dazu Salzkartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln
<b>Gourmetmenü</b>	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis 3, 5, l	Hähnchensteak in Austerpilzrahmsoße mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln a1, h, t	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsoße, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel 1, a1, h, 5, l, t, u	Rostbratwürstchen (Pute) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree 3, 4, a1, 5, l	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi a1, h, 5, l, t	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln 3, a1, 5, l, t
<b>Püriertes Menü</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree 5, l, t	Wiener Würstchen (Pute) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree 0, 1, 3, a1, 5, l, t, u	Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree a1, 5, l, t	Schweinekammsteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree a1, 5, l, t	Seelachsfilet mit Romanescoröschen und Kartoffelpüree a1, i, 5, l	Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 5, l, t
<b>Gluten-/Lactose Menü</b> (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln h5	Milchreis mit Apfelmus 5	Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3	Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln 3, 4, t	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln 3, t
<b>Vegetarisches Menü</b>	Makkaroni mit bunter Pastasoße (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 5, l	Pfannkuchen mit Schokoladensoße a1, h, 5, l	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln 0, a1, 5, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Quarkdip, dazu Blattsalat mit Limettidressing 5, l	Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsoße, dazu Lauchgemüse a1, h, 5, l, t	Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken 0, a1, 5, l, t
<b>Tagessuppe</b> (Mindestmenge 10 Port.)	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t	Möhrencremesuppe a1, 5, l	Cremesuppe a1, 5, l, t	Nudelsuppe mit frischen Kräutern a1, h	Champignoncremesuppe 3, a1, 5, l	Rote Linsensuppe a1, t, u
<b>Tagessdessert</b> (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding a1, 5, l	Maracujajoghurt 1, 5, l	Schokomuffin a1, h, k, 5, l	Himbeerjoghurt 5, l	Keks a1, 5, l	Vanillepudding 5, l	Pflaumenkompott

## Unser Küchenchef empfiehlt:

Linsengemüse mit Geflügelwiennerle und geschmelzten Spätzle

## Das Klassikmenü am Dienstag



Info

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