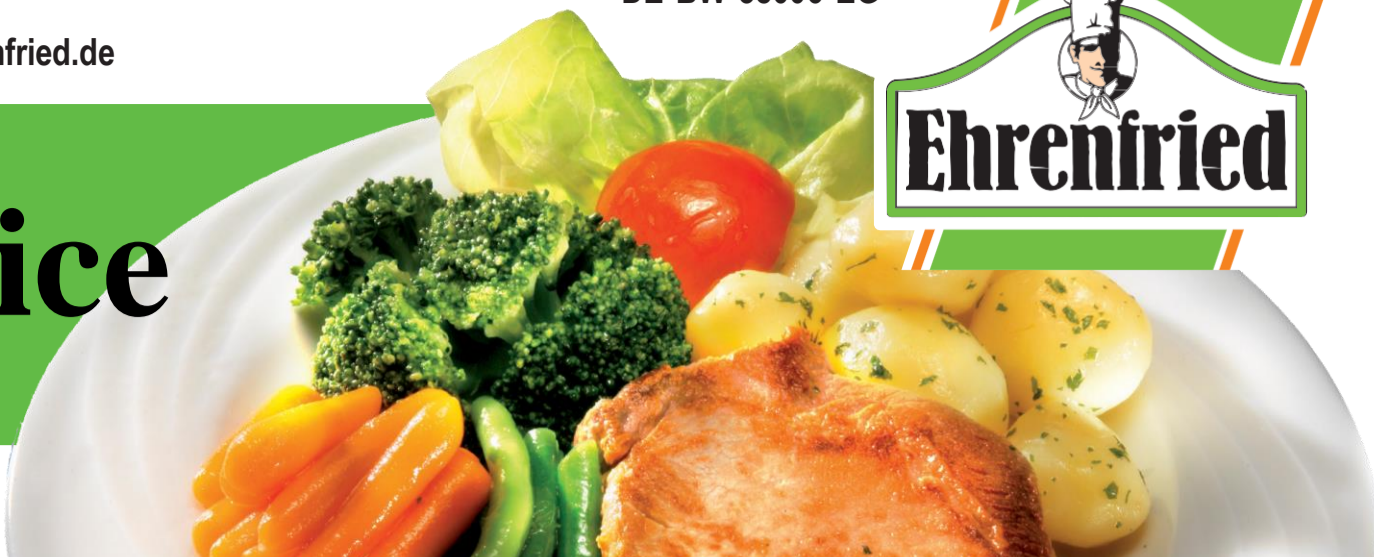




Menü-Service



KW 48: 27.11. – 03.12.2023

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

Menükarte	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.12.2023	Samstag 02.12.2023	Sonntag 03.12.2023
Klassikmenü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfknudel	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Farmersalat	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	1, 2, 3, 4, a1, 5, l, t, u 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 Blattsalat mit Limettidressing	3, a1, h, u Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat	a1, h, 5, l Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	0, 7, a1, h, i, u, v Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	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	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst	Schweinekammsteak mit Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße	Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree	Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	1, 2, 3, 4, 5, l, t, u Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, 5, l, t Kartoffelpuffer mit Apfelmus	t Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat mit Dressing	5, l, t Ratatouillegemüse mit Reis	a1, h, i, 5, l, u Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing	a1, 5, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	0, 3, a1, h, 5, l, w, u Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Reis
Vegetarisches Menü	Möhreneintopf mit Brötchen	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	Semmelknödel mit Pilzallerlei
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, t Graupensuppe	1, a1, h, 5, l, t Flädlesuppe	a1, h, 5, l Champignonrahmsuppe	0, a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen	3, a1, 5, l Cremesuppe	a1, h, 5, l Grünkernsuppe	3, a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Schokolpudding	a1, h, 5, l Apfelmus	3, a1, 5, l Kirschjoghurt	3, a1, h, t Kuchen	a1, 5, l, t Birnenkompott	a1, a5, 5, l, t Kirschquark	a1, 5, l Frisches Obst der Saison
	5, l		5, l	a1, h, 5, l	3	5, l	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing

Das Klassikmenü am Freitag



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

Info

Änderungen vorbehalten!