



Menü-Service



KW 50: 11.12. – 17.12.2023

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

Menükarte	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023	Samstag 16.12.2023	Sonntag 17.12.2023
Klassikmenü	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	Linsengemüse mit Geflügelwiennerle 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
Gourmetmenü	a1, 5, l, t Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	0, 1, 3,a1, h, u Hähnchensteak in Austerpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	0, 1, 3,a1, a2, a3 Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	0,a1, 5, l, t, u Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel	a1, i, 5, l Rostbratwürstchen (Pute) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree	3, 4,a1, 5, l, t Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi	3,a1, 5, l, t Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln
Püriertes Menü	a1, 5, l, t Rindfleischbällchen mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree	a1, 5, l, t Wiener Würstchen (Pute) mit Linsengemüse und Kartoffelpüree	a1, h, t Rinderleber mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	1,a1, h, 5, l, t Schweinekammsteak mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	3, 4,a1, 5, l Seelachsfilet mit Romanescoröschen und Kartoffelpüree	a1, h, 5, l, t Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree	3,a1 Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	a1, 5, l, t Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Dressing	0, 1, 3,a1, 5, l, t, u Pasta in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, 5, l, t Milchreis mit Apfelmus	a1, 5, l, t Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, i, 5, l Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln	5, l, t Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln	5, l, t Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln
Vegetarisches Menü	t Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafkäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing	3 Linsengemüse mit geschmelzten Spätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	5 Milchreis mit Apfelmus	t Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln	h5 Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln	3, 4,t Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsoße, dazu Lauchgemüse	3,t Auflauf Moussaka Art (Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten) mit Käse überbacken
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	3,a1, 5, l Flädlesuppe	0,a1, h, u Grünkernsuppe	5, l Möhrencremesuppe	0,a1, 5, l Nudelsuppe mit frischen Kräutern	a1, h, 5, l Cremesuppe	a1, h, 5, l, t Champignoncremesuppe	0,a1, 5, l, t Rote Linsensuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, h, 5, l Grießpudding	a1, a5, 5, l, t Maracujajoghurt	a1, 5, l Schokomuffin	a1, h Donut	a1, 5, l, t Kirschkjoghurt	3,a1, 5, l Vanillepudding	a1, t, u Pflaumenkompott
	a1, 5, l	1,5, l	a1, h, k, 5, l	a1, h	5, l	5, l	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Linsengemüse mit Geflügelwiennerle und geschmelzten Spätzle

Das Klassikmenü am Dienstag



Info

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