



Menü-Service



KW 7: 12.02. – 18.02.2024

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

Menükarte	Montag 12.02.2024	Dienstag 13.02.2024	Mittwoch 14.02.2024	Donnerstag 15.02.2024	Freitag 16.02.2024	Samstag 17.02.2024	Sonntag 18.02.2024
Klassikmenü	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete Salat	Heringsfilets "Hausfrauen Art" mit Petersilienkartoffeln	Deftiges Grünkohlgemüse mit Rauchwürstchen (Schwein) und Dörrfleisch (Schwein), dazu Salzkartoffeln	Paniertes Schollenfilet mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottensalat	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln
	1, 3, 4,a1, h, 5, l, t	3, 7,a1, 5, l, t	1, 7,a1, h, i, 5, l, u	1, 2, 3,a4, u	0, 7,a1, h, i, u	3,a1, h, 5, l, w	0,a1, h, u
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis und Blattsalat mit Limettidressing	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße, dazu Möhrchen und Kartoffelpüree	Hähnchenragout mit Champignons, dazu Eierknöpfe und Blattsalat mit Limettidressing	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Karottensalat	Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln	Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrgemüse, dazu Nudeln
	3,5, l	7,a1, h, 5, l, t	a1, h, 5, l, m1, t	3,a1, a5, h, 5, l, t	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, w	0,a1, h, k, 5, l, t
Püriertes Menü	Erbseneintopf	Schweinelende mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchensteak mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree	Rauchwürstchen (Schwein) mit Grünkohlgemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffelpüree	Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Fingermöhrgemüse und Kartoffelpüree
	5, l, t	a1, 5, l, t	a1, 5, l	1, 2, 3,a4, 5, l, t, u	a1, i, 5, l	a1, h, 5, l, t, w	0,a1, h, k, 5, l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	Putensteak in Soße mit Erbsen und Reis	Blumenkohlröschen mit Rahmsoße, dazu Kartoffelknödel	Maisgrießbrei mit heißer Himbeersoße	Quinoa-Erbsenbratlinge mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Schweinerollbraten in Soße mit Bohnen (natur) und Kartoffelknödeln	Rindergulasch mit Fingermöhrgemüse und Nudeln
	t	t5	5		t	t	0,t, u5
Vegetarisches Menü	Grüner Erbseneintopf mit Brötchen	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Rote Beete Salat	Maisgrießbrei mit heißer Himbeersoße	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Basilikumsoße, dazu Karottensalat	Ravioli in Tomatensoße	Fingermöhrgemüse mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree
	a1, a2, a3, 5, l, t	0, 3, 7,a1, 5, l		3,a1, h, t	0, 1, 9, 10,a1, h, 5, l, m4, t	3,a1, h, 5, l	0,a1, h, k, 5, l, t
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Creemesuppe	Karottencremesuppe	Grünkernsuppe
	a1, 5, l	a1, 5, l, u	t	a1, 5, l	a1, 5, l, t	a1, 5, l	a1, a5, 5, l, t
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	Blaubeermuffin	Berliner	Erdbeerjoghurt	Mirabellen	Milchreis	Schokopudding	Mandarin-Orangen
	a1, h, k, 5, l	a1, h, 5, l	5, l	3, 7	5, l	5, l	3

Unser Küchenchef empfiehlt:

Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat

Das Gourmetmenü 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