



Menü-Service



KW 18: 29.04. – 05.05.2024

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

Menükarte	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	FEIERTAG 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024	Samstag 04.05.2024	Sonntag 05.05.2024
Klassikmenü	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t	Linsengemüse mit Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle 0, 1, 3,a1, h, u	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen 0, 1, 3,a1, a2, a3	Currywurst (Pute) in Soße mit Risoleekartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, 4,5, l, t, u	Fischstäbchen (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing 0, 7,a1, h, i, 5, l, u	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree 3, 4,a1, 5, l, t	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln 3,a1, 5, l, t
Gourmetmenü	Hirtenrolle griechischer Art (Schwein) mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3,a1, h, k, 5, l	Hähnchensteak in Austernpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Tomatensalat a1, 5, l, t	Gebratene Rinderleber in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln a1, h, t	Hähnchen-Cordon bleu in Champignonrahmsauce, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel 1,a1, h, 5, l, t	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
Püriertes Menü	Rindfleischbällchen mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree a1, 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 Romaneskoröschen und Kartoffelpüree a1, i, 5, l	Rinderbraten mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 5, l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Pasta in Tomatensoße, dazu Tomatensalat 3	Milchreis mit Apfelmus 5	Hähnchensteak in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln h5	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Schmorgemüse und Nudeln 3, 4,t	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln 3,t
Vegetarisches Menü	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafkäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3,a1, 5, l	Nudelaufbau mit Brokkoli, dazu Tomatensalat a1, 5, l, t	Milchreis mit Apfelmus 5, l	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln 0,a1, 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 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
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Flädlesuppe a1, h, 5, l	Grünkernsuppe a1, a5, 5, l, t	Möhrencremesuppe a1, 5, l	Cremsuppe a1, 5, l, t	Nudelsuppe mit frischen Kräutern a1, h	Champignoncremesuppe 3,a1, 5, l	Rote Linsensuppe a1, t, u
Tagessdessert (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 Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle

Das Klassikmenü am Dienstag



Info

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