



Menü-Service



KW 20: 13.05. – 19.05.2024

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

| Menükarte | Montag 13.05.2024 | Dienstag 14.05.2024 | Mittwoch 15.05.2024 | Donnerstag 16.05.2024 | Freitag 17.05.2024 | Samstag 18.05.2024 | Sonntag 19.05.2024 |
|--|--|--|---|---|--|--|--|
| Klassikmenü | Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree | Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfnudel | Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahne- püree | 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 | 3,a1 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 Gurkensalat | 1, 2, 3, 4,a1, 5, l, t, u Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree | a1, h, 5, l Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing | 0, 7,a1, h, i, u, v Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat | a1, 5, l Putenbrust in Preiselbeerssoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln | a1, h, 5, l, t, w, u Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis |
| Püriertes Menü | 3,a1, h, 5, l, t Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree | 0,5, l, t, u Schweinekammsteak mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree | 1, 3, 4,5, l Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst | 0, 3,a1, 5, l, t Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahne- püree | a1, h, 5, l, t, u Seelachsfilet mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree | a1, 5, l, t Putenbrust mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree | 0, 3,a1, h, 5, l, w, u Kalbsfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree |
| Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar) | 5, l, t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing | 5, l, t Ratatouillegemüse mit Reis | 1, 2, 3, 4,5, l, t, u Kartoffelpuffer mit Apfelmus | a1, h, 5, l Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing | a1, h, i, 5, l, u Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat mit Dressing | a1, 5, l, t Putenbrust in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln | a1, h, 5, l, t, w Kalbsfrikassee mit Erbsen und Reis |
| Vegetarisches Menü | 3 Möhreneintopf mit Brötchen | 3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat | w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat | 3,t Ofenschlupfer (Brot, Äpfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack | t5 Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing | t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln | t5 Semmelknödel mit Pilzallerlei |
| Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.) | a1, a2, a3, t Graupensuppe | 0,a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen | 1,a1, h, 5, l, t Champignonrahmsuppe | 3,a1, h, 5, l Cremesuppe | 3,a1, 5, l Flädlesuppe | a1, h, 5, l Grünkernsuppe | 3,a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe |
| Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.) | a1, a3 Mangojoghurt | 3,a1, h, t Schoko Brownie | 3,a1, 5, l Schokopudding | a1, 5, l, t Birnenkompott | a1, h, 5, l Himbeerjoghurt | a1, a5, 5, l, t Kirschquark | a1, 5, l Frisches Obst der Saison |
| | 5, l | a1, h, k | 5, l | 3 | 5, l | 5, l | |

Unser Küchenchef empfiehlt:

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Rindswurst und Dampfnudel

Das Klassikmenü am Mittwoch



Info

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