



Menü-Service



KW 17: 21.04. – 27.04.2025

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

| Menükarte | Montag 21.04.2025 | Dienstag 22.04.2025 | Mittwoch 23.04.2025 | Donnerstag 24.04.2025 | Freitag 25.04.2025 | Samstag 26.04.2025 | Sonntag 27.04.2025 |
|--|--|--|--|--|---|--|---|
| Klassikmenü | Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing | Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Reis | Lasagne Bolognese (Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing | Gefüllte Paprikaschote (Schwein) in Tomatensoße mit Reismudeln | Seelachsfilet (natur) auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln | Kohlroulade Großmutter Art (Schwein) mit Kartoffelpüree | Piccata von der Putenbrust in Tomatensoße mit Gemüsespaghetti |
| | 0, 1, 3,a1, 5, l, t | a1, 5, l | 0, 3,a1, 5, l, t | 3,a1, h | a1, i, 5, l | 1, 3, 4,a1, h, 5, l, t, u | 3,a1, h, 5, l, t |
| Gourmetmenü | Fleischpflanzerl (Geflügel) auf Bayrischkraut, dazu Kartoffelpüree | Jägerroulade (Schwein) mit Bandnudeln, dazu Gurkensalat | Bierbraten (Schwein) in Biersoße (enthält Alkohol) mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln | Lachswürfel in Rieslingsoße (enthält Alkohol) mit Kräuterreis, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Schweinebraten auf Sauerkraut, dazu Semmelknödeln | Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit Eierknöpfle und Leipziger Allerlei | Winzerbraten vom Rind in Rotweinsauce (Alkohol) mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln |
| | a1, h, 5, l, w, u | 1, 3,a1, h, 5, l, t, u | a3, t | a1, i, 5, l, w | a1, h | a1, a5, h, 5, l, t | a1, 5, l, t, w |
| Püriertes Menü | Gemüse Eintopf | Hähnchenfleisch mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree | Fleischkäse (Pute) mit Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree | Lachswürfel mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree | Schweine-Rollbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Schweinefiletspitzen mit Leipziger Allerleigemüse und Kartoffelpüree | Rinderbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree |
| | a1, 5, l, t | a1, h, 5, l, t, w | 0, 1, 3, 4,5, l, t | a1, i, 5, l | 5, l | 5, l, t, u | a1, 5, l, t |
| Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar) | Gemüse Eintopf mit Brötchen | Zartes Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Erbsen und Reis | Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoliröschen und Kartoffeln | Hirse-Gemüse-Pfanne mit Tomatensoße | Pasta in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsala | Schweinefiletspitzen in brauner Soße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln | Zarter Rinderbraten in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln |
| | k, t | t5 | 0, 1, 3, 4,t | 3 | 5 | t, u | t |
| Vegetarisches Menü | Gemüse Eintopf mit Brötchen | Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat | Broccoli-Linsencurry mit Basmatireis, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing | Schupfnudelpfanne mit Rahmsauerkraut | Gemüseschnitzel mit Sahnsoße und Kartoffelpüree | Fettuccine (ital. Nudeln) mit Mailändersauce |
| | a1, a2, a3, t | a1, l, 5, t | a1, 5, l, u | 0, 3,a1, 5, l | a1, h, 5, l | a1, k, 5, l | 3,a1, h |
| Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.) | Klare Hühnerkraftbrühe mit Suppennudeln | Zucchini Rahmsuppe | Zwiebelsuppe | Curryrahmsuppe | Klare Brühe mit Grießklösschen | Gulaschsuppe | Tomatensuppe |
| | a1, h | a1, 5, l | u | a1, 5, l, u | a1, h, 5, l | 0,a1 | a1, 5, l |
| Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.) | Birnenkompott | Erdbeerjoghurt | Schokopudding | Bananenjoghurt | Berliner | Kirschquark | Mini Mamorkuchen |
| | 3 | 5, l | 5, l | 5, l | a1, h, 5, l | 5, l | a1, h, 5, l |

Unser Küchenchef empfiehlt:

Lasagne Bolognese (Geflügel) mit Blattsalat

Das Klassikmenü am Mittwoch



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 - coffeinhaltig, 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