



Menü-Service



KW 31: 29.07. – 04.08.2024

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

Menükarte	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024
Klassikmenü	Königsberger Klopse (Schwein/Rind) in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Rote Beete Salat	Paniertes Schollenfilet mit Rahmmöhrrchen und Salzkartoffeln	Deftiges Grünkohl-gemüse mit Rauchwurstchen (Schwein) und Dörrfleisch (Schwein), dazu Risoleekartoffeln	Tortellini (Rind) in Schinken-Sahnesoße (Schwein), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Hähnchenschnitzel (natur) mit Tomatensoße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Karotten und Nudeln
	0, 3,a1, 5, l	3, 7,a1, 5, l, t	a1, i, 5, l	1, 2, 3,a4, u	1, 3, 4,a1, h, 5, l, t	3,a1, h, 5, l, w	0,a1, h, u
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	Feinschmeckertopf (Schweinelende) in Champignonrahm mit Serviettenknödeln, dazu Rote Beete Salat	Mandelschnitzel (Geflügel) mit Honig-Rahmsoße und Kartoffelpüree, dazu Karottensalat	Hähnchenragout mit Champignons, dazu Eierknöpfe und Blattsalat mit Limettidressing	Seelachsfilet in Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Schweinerollbraten in Rosmarinsoße mit Bohnengemüse und Kartoffelknödeln	Rinderrahmbraten in Zwiebelsoße auf Fingermöhrrchen-gemüse, 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	Pfälzer Kartoffelsuppe	Schweinelende mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Hähnchensteak mit Möhrrchengemüse und Kartoffelpüree	Rauchwurstchen (Schwein) mit Grünkohl-gemüse und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Fingermöhrrchen-gemüse und Kartoffelpüree
	5, l, t	a1, h, 5, l, t, w	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 Menüscha-len lieferbar)	Quinoa-Erbsenbratlinge mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	Putensteak in Soße mit Erbsen und Reis	Maisgrießbrei mit heißer Himbeersoße	Hähnchenbrust in Soße mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat	Blumenkohl-röschen mit Rahmsoße, dazu Kartoffelknödel	Schweinerollbraten in Soße mit Bohnen (natur) und Kartoffelknödeln	Rindergulasch mit Fingermöhrrchen und Nudeln
	t	t	5	t	t5	t	0,t, u5
Vegetarisches Menü	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	Apfelstrudel "Tiroler Art" mit süßer Soße mit Vanillegeschmack	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottensalat	Mediterrane Nudeln (Fetakäse, Oliven, getrocknete Tomaten) mit Basilikumsoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Gnocchetti Don Alfonso mit Tomatensugo (Olivenöl, Tomaten, Kräuter), dazu Blattsalat mit Limettidressing	Ravioli in Tomatensoße	Fingermöhrrchen mit frischen Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Kartoffelpüree
	a1, 5, l, t	a1, 5, l	0, 3,a1, 5, l	0, 1, 9, 10,a1, h, 5, l, m4, t	3,a1, h, t	3,a1, h, 5, l	0,a1, h, k, 5, l, t
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	Tomatensuppe	Curryrahmsuppe	Kartoffelsuppe	Blumenkohlcreme-suppe	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	Milchreis	Erdbeerrjoghurt	Mirabellen	Bananenjoghurt	Schokopudding	Mandarin-Orangen
	a1, h, k, 5, l	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