



Menü-Service



KW 38: 16.09. – 22.09.2024

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

Menükarte	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024	Samstag 21.09.2024	Sonntag 22.09.2024
Klassikmenü	Hackfleischbällchen (Rind) Schwedischer Art mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing a1, 5, l, t	Linsengemüse mit Geflügelwiennerle und geschmelzten Spätzle	Chili con Carne (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Reis	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pangasiusfilet mit Zitronensauce und Romanescoröschen, dazu Salzkartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Sauce mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Sauce mit Pilzallerlei und Kartoffeln
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensauce, dazu Reis 3, 5, l	Hähnchensteak in Austerpilzrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing 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 Sauce mit Schmor Gemüse und Gnocchi a1, h, 5, l, t	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensauce mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln 3, a1, 5, l, t
Püriertes Menü	Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree 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 Romanescoröschen und Kartoffelpüree a1, i, 5, l	Rinderbraten mit Schmor Gemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 5, l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen lieferbar)	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensauce mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln h5	Milchreis mit Apfelmus 5	Pasta in Tomatensauce, dazu Blattsalat mit Limettidressing 3	Hähnchensteak in Sauce mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing t	Bratwurst (Schwein) in Sauce mit Schmor Gemüse und Nudeln 3, 4, t	Rindergeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln 3, t
Vegetarisches Menü	Makkaroni mit bunter Pastasauce (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 5, l	Pfannkuchen mit Schokoladensauce a1, h, 5, l	Überbackene Auberginen mit Ofenkartoffeln 0, a1, 5, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Quarkdip, dazu Blattsalat mit Limettidressing 5, l	Kräutergnocchi mit Parmesan und Bärlauchsauce, 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 Geflügelwiennerle und geschmelzten Spätzle

Das Klassikmenü 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