



Menü-Service



KW 40: 30.09. – 06.10.2024

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

Menükarte	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag *** Feiertag ***	Freitag 04.10.2024	Samstag 05.10.2024	Sonntag 06.10.2024
Klassikmenü	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl und Sahnepüree	Jägerpfanne (Schweinefleisch, Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln) mit Spätzle, dazu Blattsalat mit Limettidressing	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 Spaghetti Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettidressing	a1, h, 5, l Kasseler (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	0, 1, 3, 4,a1, h, 5, l, t Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat	0, 7,a1, h, i, u, v Schweinekammsteak natur mit Soße "Café de Paris", dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Limettidressing	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 Möhreneintopf	0, 3,a1, 5, l, t Leberknödel (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	1, 3, 4,5, l Ratatouillegemüse mit Kartoffelpüree	a1, h, 5, l, t, u Hähnchensteak mit Champignonrahmgemüse, dazu Kartoffelpüree	0,5, l, t, u Seelachsfilet mit Broccoligemüse 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)	t Hähnchensteak in Tomatensoße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	4,a1, h, 5, l Penne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Dressing	3,5, l Ratatouillegemüse mit Reis	5, l, t Kartoffelknödel in Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat mit Dressing	a1, h, i, 5, l Kartoffelpuffer mit Apfelmus	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,t Penne mit Rucola, Tomaten und geriebenem Parmesan, dazu Blattsalat mit Limettidressing	3 Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing	t5 Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen	w Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat	t Vegetarisches Schnitzel (auf Milchbasis) mit Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	t5 Semmelknödel mit Pilzallerlei
Tagessuppe (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a2, a3, t Graupensuppe	3,a1, 5, l Cremesuppe	0,a1, h, 5, l Klare Brühe mit Maultaschen	a1, h, 5, l Flädlesuppe	1,a1, h, 5, l, t Champignonrahmsuppe	a1, h, 5, l Grünkernsuppe	3,a1, h, 5, l Kürbiscremesuppe
Tagessdessert (Mindestmenge 10 Port.)	a1, a3 Mangojoghurt	a1, 5, l, t Birnenkompott	3,a1, h, t Schoko Brownie	a1, h, 5, l Himbeerjoghurt	3,a1, 5, l Schokopudding	a1, a5, 5, l, t Kirschquark	a1, 5, l Frisches Obst der Saison
	5, l	3	a1, h, k	5, l	5, l	5, l	

Unser Küchenchef empfiehlt:

Seelachsfilet in Sesampanade mit Remouladensoße und Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalat mit Limettidressing

Das Klassikmenü am Freitag



Info

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