



Menü-Service



KW 19: 04.05. – 10.05.2026

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

Menükarte	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
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 Menüschalen lieferbar)	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan	Bitte beachten sie separaten Gluten-/Lactose Plan
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 Sahnesauce 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!