



# Menü-Service



**KW 23: 01.06. – 07.06.2026**

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

Menükarte	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
<b>Klassikmenü</b>	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
<b>Gourmetmenü</b>	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
<b>Püriertes Menü</b>	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
<b>Gluten-/Lactose Menü</b> (nur in Menüschildern 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
<b>Vegetarisches Menü</b>	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
<b>Tagessuppe</b> (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
<b>Tagesdessert</b> (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](mailto:bestellannahme@ehrenfried.de) möglich!**