



Menü-Service



KW 24: 08.06. – 14.06.2026

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

Menükarte	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Klassikmenü	Schlachtplatte (Schwein) mit Schweinebauch, Leberwurst und Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 1, 3, 4, 5, l	Linsengemüse mit Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle	Chili con Crane (Rinderhack, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln) mit Reis	Schweinekammsteak in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing	Pangasiusfilet mit Zitronensoße und Romanescoröschen, dazu Salzkartoffeln	Bratwurst (Schwein) in Soße mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree	Rindergeschnetzeltes in Soße mit Pilzallerlei und Kartoffeln
Gourmetmenü	Putensteak italienische Art (Parmaschinken (Schwein), Salbei, Parmesan) in Tomatensoße, dazu Reis 3, 5, l	Hähnchensteak in Austerpilzrahmsoße 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 Champignonrahmsoße, dazu Broccoliröschen und Spinatknödel 1, a1, h, 5, l, t, u	Rostbratwürstchen (Pute) auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelpüree 3, 4, a1, 5, l	Kräuterbraten vom Rind in Soße mit Schmorgemüse und Gnocchi a1, h, 5, l, t	Marinierte Hähnchenbrust in Kräuter-Tomatensoße mit buntem Ratatouillegemüse und Reismudeln 3, a1
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 Schmorgemüse und Kartoffelpüree 5, l, t	Hähnchenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 5, l, t
Gluten-/Lactose Menü (nur in Menüschaalen 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	Makkaroni mit bunter Pastasoße (Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Schafskäse), dazu Blattsalat mit Limettidressing 3, a1, 5, l	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln a1, h, 5, l	Pfannkuchen mit Schokoladensoße 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 Bärlauchsoße, 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
Tagess dessert (Mindestmenge 10 Port.)	Grießpudding a1, 5, l	Maracujajoghurt 1, 5, l	Berliner a1, h, 5, l	Himbeerjoghurt 5, l	Keks a1, 5, l	Vanillepudding 5, l	Pflaumenkompott

Unser Küchenchef empfiehlt:

Linsengemüse mit Geflügelwienerle und geschmelzten Spätzle

Das Klassikmenü am Dienstag



Info

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