



„Essen auf Rädern“
Bad Krozingen
Tel. 07633/8404



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Bestellschein

Kalenderwoche: **22**

Menü-angebot	1 6,60 € Vollkost	2 6,60 € L/BE Kost	3 5,95 € Mini-Menüs	4 7,90 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 29. Mai	4767 Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Me/La/S/Sn	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Lauchcremesuppe Gemüseschnitzel an Paprikarahmsoße, Blumenkohlrösschen & Vollkornreis G/Ei/Sb/Me/La/S/Sn Dessert: Apfelkompott
Di 30. Mai	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße, Langkornreis Karotte- Selleriesalat G/Ei/S 9/S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La 9/S	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis Karotte- Selleriesalat G/S 9/S	Klare Brühe mit Klößchen Putengeschnetztes in Gutedelrahm, Karottengemüse, dazu Butterspätzle T /G/Ei/Me/La Dessert: Schokomousse
Mi 31. Mai	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebeet, dazu Kartoffelwürfel und Soße á la Hollandaise G/ME/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonrahmsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Gebundene Gemüsesuppe Spargelpfanne mit Schwarzwälder Schinken, Schmortomaten, Kräuterkartoffeln, Kopfsalat 3/Me/La/S/Sn Dessert: Erdbeerquark
Do 01. Juni	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaskaseelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüsemischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahneseife mit Gemüseinlage, Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	Bouillon mit Gemüsestreifen Hausgemachte Grießschnitte mit Bourbon Vanille und Sauerkirschkompott G/Me/La/S Dessert: Fruchtjoghurt im Becher
Fr 02. Juni	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Selleriecremesuppe Knusprige Fischstäbchen auf Rahmspinat, dazu Dampfkartoffeln G/Fi/Me/La/S Dessert: frisches Obst
Sa 03. Juni	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott T /G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetztes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Pikanter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen, dazu Bauernbrot G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Fruchtjoghurt
So 04. Juni	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G/Me/La/S	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Nudelsuppe Hausgemachter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln G/Ei/Sb/Me/La/S Dessert: Schokokuchen

Menü	1	2	3	4
Mo 29. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 30. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 31. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 01. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 02. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 03. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 04. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



„Essen auf Rädern“
Bad Krozingen
Tel. 07633/8404
Fax 07633/16246

3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)
20 = mit Nitritpökelsalz √ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier Fi = Fisch Sb = Sojabohnen
Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen E = Erdnüsse
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: www.apetito.de/Artikelinfo
oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

Änderungen vorbehalten

Art.Nr.: 61057

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Marketingzwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.