

# Bestellschein

Kalenderwoche: **23**

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05. Juni				
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06. Juni				
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07. Juni				
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08. Juni				
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09. Juni				
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Juni				
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Juni				

Einfach das Gewünschte ankreuzen,  
Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen  
und an uns abschicken oder Ihrem  
Menükurier mitgeben.



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



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



Menü-angebot	1 6,60 €	2 6,60 €	3 5,95 €	4 7,90 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menüs	„Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b>	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	<b>Eierflockensuppe</b> Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmspargel und Kartoffel- kroketten G/Ei/Me/La/Sn weiße Schokomousse mit Pfirsich
05. Juni				
<b>Di</b>	4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S	4462 Panierte Alaska-Seelachs- happen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S	<b>Tomatensuppe mit Basilikum</b> Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel- Kräuterschmelze, Kartoffel- Gurkensalat G/Ei/Me/La/Sn Dessert: Birnenkompott
06. Juni				
<b>Mi</b>	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herz- hafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelm Gemüse, Petersilien- kartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Grießklösschensuppe</b> Spaghetti mit Schinken- Sahnesoße, dazu Karottensalat 3/G/Ei/Me/La Dessert: Apfelmus
07. Juni				
<b>Do</b>	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais G/Fi/Me/La/Sn	<b>Currysuppe mit Kokos &amp; Chili</b> Gemüselasagne mit Basilikum- soße, dazu Eichblattsalat mit Sauerrahmdressing Me/La/Sn Dessert: Vanillequark
08. Juni				
<b>Fr</b>	4465 G/Fi/Me/La/S Bunter Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	4553 Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	<b>Minestrone</b> Gebackenes Rotbarschfilet an Zitronenbuttersoße, Kräuterreis Zucchini Gemüse 3/G/Fi/Me/La/S Dessert: Fruchtcocktail
09. Juni				
<b>Sa</b>	4001 G/Ei/S Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Hausgemachte Gulaschsuppe dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn Dessert: Orangenmousse
10. Juni				
<b>So</b>	4257 Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmer- soße und Stampfkartoffeln Y /G/Ei/Me/La/S/Sn	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher- Spätzle“ G/Ei/Me/La/S/Sn	4790 G/Me/La/S/Sn Geflügelfrikadelle in Braten- soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	<b>Flädlesuppe</b> Badisches Schäufele an Spät- burgundersoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree Y /3/G/Ei/Sb/Me/La/S Dessert: Marmorkuchen
11. Juni				



„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](http://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)