



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



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



# Bestellschein

Kalenderwoche: **24**

Menü-angebot	1	2	3	4
	6,60 € Vollkost	6,60 € L/BE Kost	5,95 € Mini-Menüs	7,90 € „Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 12. Juni	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 10/Ei/Me/La/S	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnengemüse, Salzkartoffeln 2,9 BE G/Ei/S/SN	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße 3/10/Me/La	<b>Apfel-Currysuppe</b> Paniertes Schweineschnitzel in Paprikasoße, Rahmerbsen & Salzkartoffeln G/Sb/Me/La/Sn/S Vanillemosse mit Mangokompott
<b>Di</b> 13. Juni	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Grüne Bohnensalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis 4,0 BE G/Me/La/S Grüne Bohnensalat 9	4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G/Me/La/S/Sn Grüne Bohnensalat 9	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Spaghetti in Tomatensoße mit Basilikum, ger. Käse & bunter Blattsalat G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Bananenpudding
<b>Mi</b> 14. Juni	4533 Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenem Mettbällchen vom Schwein 2,6 BE G/Ei/S	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Passierte Gemüsecremesuppe</b> Reibekuchen mit Apfelmus G/Ei/Sb/Me/La/S Dessert: Joghurt im Becher
<b>Do</b> 15. Juni	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 3,2 BE 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Grießklösschensuppe</b> Geflügelbratbällchen mit Champignonrahmsoße und Spätzle, Eisberg-Möhrensalat G/Ei/Sb/Me/La/S/Sn Dessert: Früchtequark
<b>Fr</b> 16. Juni	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 Alaska-Seelachs ins Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi 4,5 BE G/Fi/Me/La/Sn	4177 Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohlgemüse, dazu ein Serviettenknödel G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Tomatencremesuppe</b> Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade & Kartoffel-Gurkensalat 9/G/Ei/Fi/Me/La/Sn Dessert: frisches Obst
<b>Sa</b> 17. Juni	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 3,8 BE G/Me/La/S	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Finger-möhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn	Hausgemachte Nudelsuppe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen, dazu Bauernbrot 3/G/Ei/Me/La/S weiße Schokomousse mit Pfirsich
<b>So</b> 18. Juni	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“, goldgelb gebacken, in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 3,7 BE 20/G/S/Sn	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Lammhacksteak an Thymian-Honigsoße, grüne Bohnen & Brägele 3/G/Ei/Sb/Me/La/S/Sn Dessert: Eierlikörkuchen

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 12. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 13. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 14. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 15. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 16. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 17. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 18. 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](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)

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Art.Nr.: 61057

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