

Bestellschein

Kalenderwoche: **25**

Menü	1	2	3	4
Mo				
19. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
20. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
21. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
22. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
23. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
24. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
25. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	2	3	4				
	6,60 €		6,60 €		5,95 €		7,90 €	
	Vollkost		L/BE Kost		Mini-Menü		„Unser aktuelles Menü“	
Mo	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La		4612 Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit Mett- bällchen vom Schwein G/Ei/S		4097 Hausgemachte Rinder- frikadelle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn		Maultäschlesuppe Überbackene Schupfnudeln mit Sommergemüse & Mozzarella, Tomatensoße, Blattsalat Dessert: Schokomousse 3/G/Ei/Sb/Me/La/S/Sn	
19. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Selleriesalat 9/S G/Ei/S		4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel Selleriesalat 9/S G/Fi/Me/La/S/Sn		4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Selleriesalat 9/S G/Ei/Me/La/S		Lauchcremesuppe Hähnchen- Cordon bleu mit Champignonrahmsauce, Frühlings- gemüse, breite Nudeln Dessert: Fruchtcocktail G/Ei/Sb/Me/La/S	
20. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	4102 Kasselerbraten in Bratensaft Mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S		4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salz- kartoffeln G/S/Sn		4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung 3/10/G/Ei/Me/La		Passierte Gemüsesuppe Schwäbische Käsespätzle dazu Gurkensalat mit Dill 9/G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Apfelmark	
21. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	4734 Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Soße mit Rüben- gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La/S/Sn		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G/Ei/Me/La		4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffel- klößen G/Ei/Me/La/S/Sn		Klare Brühe mit Gemüsestreifen Spaghetti mit Hackfleischsoße vom Schwein & Rind, Reibekäse, Eisbergsalat Des.: Schwarzwälder Kirschcreme G/Ei/Sb/Me/La/S/Sn	
22. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Fi		4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango Kompott 9/G/Ei/Me/La		4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüsereis γ /G/Me/La/S		Maiscremesuppe Knusprige Fischstäbchen mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree Des: Vanillepudding mit Himbeersoße G/Fi/Me/La	
23. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 10/20/G/Me/La/S		4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Braten- soße mit Rübeengemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn		4608 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf S		Deftige Kartoffelsuppe mit Majoran und Bockwurst dazu Bauernbrot 3/G/Me/La/S/Sn Dessert: Pfirsichkompott	
24. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei/Me/La/S		4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Me/La/S		4169 Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G/Me/La/Sn		Gutedelsüppchen Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln & Rote Bete Salat γ /9/G/Ei/Me/La/S Dessert: Zitronenkuchen	
25. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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)