

Bestellschein

Kalenderwoche: **03**

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Jan.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Jan.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Jan.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Jan.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Jan.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Jan.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. Jan.				

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	6,80 €	2	6,80 €	3	6,15 €	4	8,10 €
	Vollkost		L/BE Kost		Mini-Menü		„Unser aktuelles Menü“	
Mo	4594		4612	2,5 BE	4097	G/Ei/Me/La/S/Sn	Karottencremesuppe m. Ingwer	
15. Jan.	Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La		Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		Gratinierte Käseknöpfe m. To-Soße, Chinakohlsalat m. Kräutervinaigrette G/Me/La/Ei/S/Sb/Sn D: Schwarzwaldcreme	
Di	4584	G/Ei/S	4472	4,6 BE	4040	G/Ei/Me/La/S	Klare Brühe mit Einlage	
16. Jan.	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Selleriesalat 9		Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel G/Fi/Me/La/S/Sn Selleriesalat 9		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Selleriesalat 9		Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße, buntes Wintergemüse, Kroketten S/G/Ei/Me/La/Sb D: Vanillemousse	
Mi	4102		4226	3,0 BE	4515		Minestrone	
17. Jan.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln G/S/Sn		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung 3/10/G/Ei/Me/La		Hausgemachte Grießschnitte m. heißen Sauerkirschen G/Ei/Me/La/S Dessert: Joghurt im Becher	
Do	4734		4543		4219		Klare Brühe mit Einlage	
18. Jan.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln G/Me/La/S/Sn		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G/Ei/Me/La		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G/Ei/Me/La/S/Sn		Paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsoße, Erbsen, Eierspätzle Me/La/S/G/Ei/Sn/Sb D.: Mandarinenkompott	
Fr	4406		4590	4,7 BE	4797		Currysuppe m. Kokosmilch/Chilli	
19. Jan.	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Fi		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango Kompott 9/G/Ei/Me/La		Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüseris r./G/Me/La/S		Gebackenes Seehechtfilet auf Rahmfenchel, Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Mandelcreme	
Sa	4551		4053	4,3 BE	4608		Grüne-Bohnen-Eintopf & Bauernbrot	
20. Jan.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 10/20/G/Me/La/S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn		Vegetarischer Grüne Bohneneintopf S		Grüne-Bohnen-Eintopf & Bauernbrot G/Me/La/S/Sn D: Birnenkompott	
So	4263	Ei/Me/La/S	4758	3,3 BE	4169	G/Me/La/Sn	Bouillon m. Pfannkuchenstreifen	
21. Jan.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Me/La/S		Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln		Kasslemackenbraten an leichter Senf-Jus, Wirsinggemüse, Kartoffelpüree 3/G/Ei/Me/La/Sb/S/Sn D.: Schokoladenkuchen	

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol
 ☒ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß
 S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu. Änderungen vorbehalten



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
email: menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de

Wählen Sie Ihre Kostform:

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