

Bestellschein

07

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
12. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
13. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
14. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
15. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
16. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
17. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
18. Feb.	<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 6,80 € Vollkost	2 6,80 € L/BE Kost	3 6,15 € Mini-Menü	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 10/Ei/Me/La/S	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/S/Sn	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirchsoße 3/10/Me/La	Eierflockensuppe Gegrillte Hähnchenbrust m. Kräuterbutter, Möhrchen, Bandnudeln Ei/G/Sb/S/Me/La D: weißes Schokomousse + Pfirsich
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Rote Bete Salat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Rote Bete Salat 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rinder-geschnetztes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Rote Bete Salat 9	Tomatensuppe m. Basilikum Schwäbische Maultaschen m. Zwiebelschmelz, pikantem Kartoffel-Gurkensalat Me/La/G/Ei/Sn/S/9 Dessert: Birnenkompott
Mi	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 2,6 BE Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße	Grießklösschensuppe Kartoffelrösti überbacken m. Tomate-Mozzarella auf Waldpilzragout, Eisbergsalat Me/La/S/G/Ei/Sn Dessert: Apfelmus
Do	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4175 3,2 BE Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Currysuppe m. Kokos + Chili Spaghetti m. Schinken-Sahnesoße, dazu Karotten-Selleriesalat G/Ei/Me/La/S/3 Dessert: Vanillequark
Fr	4273 Schlemmergeschnetztes vom Rind in Paprika- Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 4,5 BE Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce, dazu Möhren und Risi-Bisi G/Fi/Me/La/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Minestrone Gebackenes Rotbarschfilet an Zitronenbuttersauce, Brokkoligemüse, Kräutereis G/Fi/Me/La/S/3 Dessert: Fruchtcocktail
Sa	4098 G/Ei/Me/La/S Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	4599 3,8 BE Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4421 G/Fi/Me/La/Sn Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln	Hausgemachte Gulaschsuppe, dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/Sb D.: Schwarzwälder Kirschcreme
So	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln	4221 3,7 BE Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4756 G/Me/La/S Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti	Flädlesuppe Sonntagsbraten v. Schweinenacken m. Apfel-Meerrettichfüllung, Wirsinggem., Krokettchen G/Ei/Me/La/S/Sb Dessert: Marmorkuchen

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)