



„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-Menüs	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 05. Mrz.	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Me/La/S/Sn	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G/S/Sn	<b>Eiermuschelsuppe</b> Überbackene Blumenkohlrischen an Kräuterhollandaise, Kartoffeln & Grüner Salat G/Me/La/Ei/S/Sn Dessert: Mandarinenkompott
<b>Di</b> 06. Mrz.	4016 Paprikaschote m. Hackfleisch-Füllung v. Schwein in Tomatensoße, Langkornreis Karottensalat 9 G/Ei/S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln Karottensalat 9 G/Me/La	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis Karottensalat 9 G/S	<b>Rieslingschaumsuppe</b> Rindergulasch „ungarisch“ m. bunten Paprikastreifen, Erbsengemüse & Spiralnudeln Ei/Me/La/Sb/S/G D: Sauerkirschen m. Vanillesauce
<b>Mi</b> 07. Mrz.	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebeet, dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G/ME/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonrahmsauce mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Klare Brühe m. Gemüseeinlage</b> Saftige Hähnchenbrust m. Püree u. Marktgemüse G/Me/La/Sb/S Dessert: Apfelmus
<b>Do</b> 08. Mrz.	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüse-mischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnese mit Gemüse-einlage, Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	<b>Kräutercremesuppe</b> Spaghetti Bolognese m. Reibekäse, Gurkensalat m. Dill G/Me/La/Sb/S/Sn D: Naturjoghurt m. Blaubeeren
<b>Fr</b> 09. Mrz.	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	<b>Tomatensuppe</b> Fischfilet „Bordelaise“ an Karotten-Selleriegemüse & geb. Kartoffelwürfel G/Me/La/S/Fi Dessert: Fruchtkompott
<b>Sa</b> 10. Mrz.	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Hausgemachter Linseneintopf m. Wienerle, Gemüsestreifen & Bauernbrot 3/Me/La/S/G/Sn/Sb Dessert: Schokomousse
<b>So</b> 11. Mrz.	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G/Me/La/S	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	<b>Bouillon m. Flädle</b> Geschmortes Schweinenackensteak m. Kräuterbutter, Brokkoli-roschen, Eierspätzle G/Ei/Sb/Me/La/S Dessert: Stracciatellakuchen

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](http://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](mailto: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)

## Bestellschein

Kalenderwoche: **10**

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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Art.Nr.: 61057

Hier sind die Menüpunkte zu finden, die in der Kalenderwoche 10 enthalten sind. Die Menüpunkte sind in der Kalenderwoche 10 enthalten. Die Menüpunkte sind in der Kalenderwoche 10 enthalten.