

Bestellschein

Kalenderwoche: **11**

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

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-Menüs		„Unser aktuelles Menü“	
Mo	4542		4124	2,9BE	4790	G/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Einlage	
12. Mrz.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree		Gebackene Polentatasche „Florentiner Art“ an pikanter Currysoße, Gemüseréis G/Me/La/Ei/S/Sn/Sb Dessert: Birnenkompott	
Di	4732		4462	4,8 BE	4229		Gutedelschaumsuppe	
13. Mrz.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S Grüner Bohnensalat 9		Panierte Alaska-Seelachshappen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn Grüner Bohnensalat 9		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Grüner Bohnensalat 9		Geschnetzeltes v. d. Putenbrust in Paprikarahmsoße, Kohlrabigemüse & Kartoffelpüree/Majoran G/Me/La/Sb/S Dessert: weißes Schokomousse	
Mi	4164		4458	2,7 BE	4603		Kräutercremesuppe	
14. Mrz.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S		Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Spaghetti Pomodori m. pikanter Tomatensoße, Eisbergsalat m. Sauerrahmdressing G/Ei/Me/La/Sn D: Rote Grütze m. Vanillesoße	
Do	4574		4079	4,0 BE	4493		Gemüsebrühe m. Einlage	
15. Mrz.	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseréis G/Fi/Me/La/Sn		Rinderfrikadelle „Jäger Art“ m. Champignonrahmsoße, Erbsen, Eierspätzle Me/La/S/Ei/G/Sb/Sn Dessert: Vanillequarkspeise	
Fr	4465	G/Fi/Me/La/S	4553	3,2 BE	4099	G/Ei/Me/La/S/Sn	Fenchelsuppe m. Ingwer	
16. Mrz.	Bunter Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße		Paniertes Seelachsfilet an Kräuter-Senfsoße, breite Nudeln & bunter Blattsalat/Sylter Dress. Me/La/G/Fi/Sn/Ei D: Mandelcreme mit Pfirsich	
Sa	4001	G/Ei/S	4644	2,6 BE	4525		Serbischer Bohneneintopf mit Mettenden & Wurzelgemüse und Bauernbrot	
17. Mrz.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La		Sb/Ei /G/Me/La/S/3 Dessert: frisches Obst	
So	4257		4748	3,6 BE	4168		Bouillon m. Gemüsestreifen	
18. Mrz.	Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmer- soße und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher-Spätzle“ G/Ei/Me/La/S/Sn		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S		Badisches Schäufele an Spät- burgundersoße, glasiertes Möhren- gemüse & Kartoffeln G/Me/La/Sb/S/3Sn Dessert: 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)