

Bestellschein

Kalenderwoche: **13**

Menü	1	2	3	4
Mo				
26. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
27. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
28. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
29. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
30. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
31. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
01. April	<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
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La	4612 Gemüseintopf 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	Bouillon mit Eierstich Blätterteigtasche m. würziger Champignonfüllung an To-Soße, Gemüsereis G/Me/La/Ei/S D: weißes Schokomousse m. Pfirsich
Di	4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Rote Betesalat 9 G/Ei/S	4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel Rote Betesalat 9 G/Fi/Me/La/S/Sn	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Rote Betesalat 9 G/Ei/Me/La/S	Lauchcremesuppe Putenbratbällchen in Rahmsauce, Kroketten & bunter Blattsalat S/G/Ei/Me/La/Sb/Sn D: Apfelkompott
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	Minestrone Eieromelette m. pikantem Rahmgemüse, Petersilien- kartoffeln G/Ei/Me/La/S Dessert: Schokoladenpudding
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	Blumenkohlcremesuppe Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, Möhrchen, Spirellinudeln Me/La/Si/G/Ei/Sb D.: Mandarinenkompott
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 /G/Me/La/S	Fenchelcremesuppe Fischschlemmerfilet „Bordelaise“ Risoleekartoffeln m. Rosmarin, Gurkensalat G/Fi/Me/La/Sn/Sf D: Paradiescreme „Walnuß“
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 Rüben- gemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4608 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf S	Hühner-Nudeleintopf m. buntem Suppengemüse & Bauernbrot G/Me/La/S/Ei D: Birnenquark m. Schokostreusel
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 Gemüsemischung und Salzkartoffeln Me/La/S	4169 Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G/Me/La/Sn	Flädlesuppe Geschmorte Lammshulter in pi- kanter Honigjus, Speckbohnen, Kart.-Apfelgratin 3/G/Ei/Me/La/Sb/S/Sn D.: Berliner

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/artikelformat/info 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)