

Bestellschein

Kalenderwoche: **15**

Menü	1	2	3	4
Mo				
09. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
10. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
11. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
12. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
13. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
14. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
15. 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 6,80 € Vollkost	2 6,80 € L/BE Kost	3 6,15 € Mini-Menü	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 09. April	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Karottencremesuppe m. Ingwer Gratinierte Käseknöpfe m. Tomatensoße, Blattsalat m. Kräutervinaigrette G/Me/La/Ei/S/Sb/Sn Dessert: Schwarzwaldcreme
Di 10. April	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G/Ei/S Seleriesalat 9/S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Seleriesalat 9/S	4792 Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis Seleriesalat 9/S	Klare Brühe m. Einlage Putengeschnitzeltes in Paprikarahmsoße, buntes Wintergemüse, Kroketten G/Me/La/Ei/S/Sb Dessert: Vanillemousse
Mi 11. April	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, 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 Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Minestrone Hausgemachte Grießschnitte mit heißen Sauerkirschen G/Me/La/S Dessert: Fruchtjogurt
Do 12. April	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüse Mischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	Klare Brühe m. Einlage Paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsoße, Erbsen, Eierspätzle S/Me/La/Ei/G/Sn/Sb Dessert: Mandarinenkompott
Fr 13. April	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Currysuppe m. Kokosmilch/Chil Gebackenes Seehechtfilet auf Rahmfenchel dazu Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Mandelcreme
Sa 14. April	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott ∓ /G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnitzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Grüne Bohnen Eintopf dazu Bauernbrot G/Me/La/S/3/Sn Dessert: Bimnenkompott
So 15. April	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-Rahmsoße G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Bouillon m. Pfannkuchenstreifer Kasslernacknbraten an leichter Senf-Jus, Wirsinggemüse & Kartoffelpüree G/Ei/Me/La/S/Sb/Sn/3 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)