

Bestellschein

Kalenderwoche: **17**

Menü	1	2	3	4
Mo				
23. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
24. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
25. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
26. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
27. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
28. April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
29. 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
	6,80 €	6,80 €	6,15 €	8,10 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/S/Sn	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschensoße 3/10/Me/La	Bouillon mit Einlage Käseknöpfe mit Broccoli & fruchtig-pikanter Tomatensoße, bunter Salat Ei/G/S/Me/La/Sn Dessert: Mandarinenkompott
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Grüner Bohnensalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Grüner Bohnensalat 9	4233 Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Grüner Bohnensalat 9 G/Me/La/S/Sn	Karottencremesuppe/Ingwer Geflügelrikadelle m. Paprikarahmsoße, Selleriegemüse m. Schnittlauch, Kart-Kroketten Me/La/G/Ei/Sn/S/Sb D: Grießpudding m. Himbeersauce
Mi	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	Grießklößchensuppe Badisches Spargelragout in Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Karottensalat Me/La/S/G/Ei Dessert: Kokosmousse
Do	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4175 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	Gemüsecremesuppe Thüringer Rostbratwurst m. Apfelrotkohl & Kartoffel-Kräuterpüree Me/La/S Dessert: frisches Obst
Fr	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi G/Fi/Me/La/Sn	4177 Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G/Ei/Me/La/S/Sn	Gutedelsuppe Gebackene Dorschnuggets m. Pommerysensoße, Gemüsemit Pommes & Bandnudeln G/Fi/Me/La/S/Sn/Ei Dessert: Blaubeerquark
Sa	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Finger-möhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn	Hausgemachte Kartoffelsuppe m. Majoran, Bockwurst dazu Bauernbrot G/3 Dessert: Apfelmark
So	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlings-gemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S	Spargelcremesuppe Kohlroulade m. Specksoße, Spätzle, buntes Marktgemüse G/Ei/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Zitronenkuchen

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)