

Bestellschein

Kalenderwoche: **19**

Menü	1	2	3	4
Mo 7. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 8. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 9. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 10. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 11. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 12. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 13. Mai	<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 7. Mai	4747 ^{G/Me/La/S} Goldgelb panierte Hähnchen- happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), Erbsen und Möhren in Soße a la Hollandaise und Kartoffelpüree	4524 ^{5,0 BE} Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 3/10/G/Ei/Me/La	4580 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G/Ei/Me/La/S	Eierflockensuppe Spaghetti mit Schinken- Sahneseoße dazu Karotten- Selleriesalat ^{1/2/3/G/Me/La/S} D: weißes Schokomousse m. Pfrirsich
Di 8. Mai	4249 Rindersaftgulasch in herz- hafter Soße, dazu Spätzle G/Ei Rote Betesalat ^{9/S}	4061 ^{3,5 BE} Hackbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn} Rote Betesalat ^{9/S}	4744 ^{G/Me/La/S/Sn} Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüsereis Rote Betesalat ^{9/S}	Tomatensuppe m. Basilikum Schwäbische Maultaschen m. Zwiebelschmelz & pik. Kartoffel- Gurkensalat ^{2/9/G/Me/La/Ei/S/Sn} Dessert: Birnenkompott
Mi 9. Mai	4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G/Ei/Me/La	4023 ^{3,7 BE} Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G/Ei/S/Sn	4199 Saftiges Kassler in Braten- soße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20/G/Me/La/S	Grießklösschensuppe Kartoffelrösti überbacken mit Tomate & Mozarella, Waldpilz- ragout, Eisbergsalat Sylter Dressing Dessert: Apfelmus ^{G/Me/La/S/Sn}
Do 10. Mai	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln ^{Fi/Me/La/S}	4645 ^{2,4 BE} Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei/Me/La	Currysuppe m. Kokos&Chilli Kalbsfrikasse m. bad. Spargel in Kräuterrahm, Fingermöhren & Butterspätzle ^{G/Me/La/Ei} Dessert: Vanillequark
Fr 11. Mai	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	4768 ^{3,1 BE} Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln G/Me/La/S/Sn	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G/Ei/Me/La	Minestrone Gebackenes Rotbarschfilet an Zitronenbuttersoße, Brokkoli- gemüse, Kräuterreis ^{5/G/S/Fi/Me/La} Dessert: Fruchtcocktail
Sa 12. Mai	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn}	4422 ^{4,8 BE} Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffel- würfel ^{G/Fi/Me/La/S}	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln ^{10/G/Ei/Me/La/S}	Hausgemachte Gulaschsuppe dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/Sb D: Schwarzwälder Kirschcreme
So 13. Mai	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfersichen und Ananas, dazu Gemüsereis ^{Me/La/S/Sn}	4192 ^{3,6 BE} Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G/Ei/Me/La/S/Sn}	4231 ^{G/Me/La/S/Sn} Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	Flädlesuppe Sonntagsbraten v. Schweinenacken Spätburg.soße, Wirsinggemüse, Kartoffelkroketten ^{7/G/Ei/Me/La/S/Sb} 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)