



„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-Menüs	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 14. Mai	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G/S/Sb	4513 Hausgemachter Vollmilch-Griesbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Apfel-Currysuppe Eieromelette an Rahmgemüse, Kartoffelpüree m. Kräutern G/Me/La/Ei D: Vanillemousse/Mangokompott
Di 15. Mai	4016 Paprikaschote m. Hackfleisch-Füllung v. Schwein in Tomatensoße, Langkornreis G/Ei/S Grüner Bohnensalat 9	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Grüner Bohnensalat 9	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis G/S Grüner Bohnensalat 9	Klare Brühe mit Einlage Paniertes Schweineschnitzel auf Spargelgemüse in Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln Ei/Me/La/Sn/Si/G Dessert: Bananenpudding
Mi 16. Mai	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebeet, 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 Champignonrahmsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Passierte Gemüsecremesuppe Reibekuchen mit Apfelmus G/Me/La/Ei/S Dessert: Activia-Joghurt
Do 17. Mai	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüse Mischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	Eierflockensuppe Geflügelbratbällchen in fruchtig-pikanter To-Soße, buntes Gemüse, Eierspätzle G/Me/La/Ei/S/Sn Dessert: Früchtequark
Fr 18. Mai	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	Broccolicremesuppe Gebackenes Seelachsfilet m. Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat G/Me/La/Sn/Fi/Ei/9 Dessert: frisches Obst
Sa 19. Mai	4522 Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G/Me/La/S	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse & Bauernbrot Me/La/S/G/Sn D: Kokoscreme/Pfirsichspalten
So 20. Mai	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	Klare Brühe mit Einlage Lammragout „provençalisch“ m. Speckbohnen, Bratkartoffeln G/Ei/Sb/Me/La/S/3 Dessert: Eierlikörkuchen

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)

Bestellschein

Kalenderwoche: **20**

Menü	1	2	3	4
Mo 14. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 15. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 16. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 17. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 18. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 19. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 20. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 61057