

Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

Menü	1	2	3	4
Mo 21. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 22. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 23. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 24. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 25. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 26. Mai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 27. 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 €	2 6,80 €	3 6,15 €	4 8,10 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menüs	„Unser aktuelles Menü“
Mo 21. Mai	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 Geflügelfrikadelle in Braten- soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G/Me/La/S/Sn	Lauchcremesuppe Gefüllte rote Paprikaschote m. Geflügelhackfleisch, Reis & Gurkensalat m. Dill G/Me/La/S/Sn/Sb Dessert: Schokomousse
Di 22. Mai	4732 Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S Selleriesalat 9/S	4462 Panierte Alaska-Seelachs- happen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn Selleriesalat 9/S	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Selleriesalat 9/S	Bouillon mit Einlage Gratinierte Käseknöpfe m. Brok- koli, Tomaten-Basilikumsoße, bunter Blattsalat G/Me/La/Sn/Ei Dessert: Fruchtkaltschale
Mi 23. Mai	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herz- hafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelm Gemüse, Petersilien- kartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Passierte Gemüsesuppe Hähnchen-Cordon bleu auf ba- dischem Spargelgemüse, Peter- silienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/3 Dessert: Apfelmark
Do 24. Mai	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn	Klare Brühe mit Eierstich Vegetarische Maultaschen auf pi- kantem Rahmgemüse, Eisberg- salat m. Möhren Me/La/S/Ei/G/Sb/Sn D: Schwarzwälder Kirschcreme
Fr 25. Mai	4465 G/Fi/Me/La/S Bunter Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	4553 3,2 BE Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	Maiscremesuppe Gebackenes Kap-Seehechtfilet an Senf-Dillsauce, frisches Fenchelge- müse, Butternudeln Me/La/G/Fi/Sn/Ei D: Vanillepudding/Himbeersoße
Sa 26. Mai	4001 G/Ei/S Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln	4644 2,6 BE Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Hausgemachte Kartoffel- suppe m. Majoran u. Bock- wurst, Bauernbrot Sn /G/Me/La/S/3 Dessert: Pfirsichkompott
So 27. Mai	4257 Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmer- soße und Stampfkartoffeln γ /G/Ei/Me/La/S/Sn	4748 3,6 BE Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher- Spätzle G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	Gutedelsüppchen Zarter Tafelspitz m. Apfel- Meer- rettichsoße, Bouillonkartoffeln u. Rote Bete Salat Me/La/G/S/9/Ei 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)