

Bestellschein

31

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
30. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
31. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
01. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
02. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
03. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
04. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
05. Aug.	<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	4542		4124	2,9BE	4790	G/Me/La/S/Sn	Grünkernsüppchen	
30. Juli	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree		Eieromelette auf mediterranem Gemüse, Kräutereis G/Me/La/S/Ei D: Panna Cotta m. Waldbeeren	
Di	4732		4462	4,8 BE	4229		Tomatensuppe m. Basilikum	
31. Juli	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S Rote Betesalat 9		Panierte Alaska-Seelachshappen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn Rote Betesalat 9		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Rote Betesalat 9		Feine Bauernbratwurst an Jus m. Zwiebeln u. Majoran, Blumenkohl & Püree G/Me/La/Sn/Sb/S Dessert: Birnenkompott	
Mi	4164		4458	2,7 BE	4603		Grießklösschensuppe	
01. Aug.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S		Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S		Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Kartoffelrösti überbacken m. Tomate & Mozzarella auf Waldpilzragout, Eisbergsalat / Sylter Dress. G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Apfelmus	
Do	4574		4079	4,0 BE	4493		Kerbelcremesuppe	
02. Aug.	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn		Putengeschnetzeltes in Curryrahm m. Ananas & Pfirsichspalten, Basmatireis Me/La Dessert: Vanillequark	
Fr	4465	G/Fi/Me/La/S	4553	3,2 BE	4099	G/Ei/Me/La/S/Sn	Minestrone	
03. Aug.	Bunter Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße		Kabelauflauf im Estragon-Zitronenmantel, Mandelbrokkoli, Vollkornreis Me/La/G/Fi/S/3 Dessert: Fruchtcocktail	
Sa	4001	G/Ei/S	4644	2,6 BE	4525		Hausgemachte Gulaschsuppe	
04. Aug.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La		dazu Bauernbrot Sn /G/Me/La/S/Sb D: Schwarzwälder Kirschcreme	
So	4257		4748	3,6 BE	4168		Flädlesuppe	
05. Aug.	Rinderbraten in Bratensoße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln Y /G/Ei/Me/La/S/Sn		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher-Spätzle G/Ei/Me/La/S/Sn		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S		Schweinenackenbraten m. Champignonrahmsoße, Petersilienkartoffeln & Salat Me/La/G/S/Ei/Sb/Sn Dessert: Marmorkuchen	

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/artikelformat 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)