



„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 06. Aug.	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 10/Ei/Me/La/S	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnengemüse, Salzkartoffeln G/Ei/S/Sn	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße 3/10/Me/La	Apfel-Currysuppe Eieromelette an Rahmgemüse und Kartoffelpüree mit Kräutern Me/La/G/Ei D: Vanillemousse/Mangokompott
Di 07. Aug.	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 Rinderge-schnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Grüner Bohnensalat 9 G/Me/La/S/Sn	Klare Brühe mit Einlage Schweineschnitzel „Wiener Art“ m. Salzkartoffeln u. Kopfsalat Me/La/S/G/Sn Dessert: Bananenpudding
Mi 08. Aug.	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenem Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	Passierte Gemüsecremesuppe Reibekuchen mit Apfelmus G/S/Me/La/Ei Dessert: Joghurt im Becher
Do 09. Aug.	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	Eierflockensuppe Geflügelbratbällchen in fruchtig-pikanter To-Soße, buntes Gemüse, Eierspätzle G/Me/La/Sn/S/Ei Dessert: Früchtequark
Fr 10. Aug.	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 Alaska-Seelachs ins Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi G/Fi/Me/La/Sn	4177 Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohlgemüse, dazu ein Serviettenknödel G/Ei/Me/La/S/Sn	Broccolicremesuppe Gebackenes Seelachsfilet m. Sauce Remoulade & Kartoffel-Gurkensalat G/Fi/Me/La/Sn/Ei/10 Dessert: frisches Obst
Sa 11. Aug.	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	Rindfleischartopf mit Wurzelgemüse dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn D: Kokoscreme/Pfirsichspalten
So 12. Aug.	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“, goldgelb gebacken, in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und 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	Klare Brühe mit Einlage Lammragout „provençalisch“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln G/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: **32**

Menü	1	2	3	4
Mo 06. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 07. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 08. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 09. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 10. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 11. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 12. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____