

Bestellschein

Kalenderwoche: **33**

Menü	1	2	3	4
Mo				
13. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
14. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
15. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
16. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
17. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
18. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
19. 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 € Vollkost	2 6,80 € L/BE Kost	3 6,15 € Mini-Menü	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 13. Aug.	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit Mett- bällchen vom Schwein G/Ei/S	4097 Hausgemachte Rinder- frikadelle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn	Lauchcremesuppe Gefüllte rote Paprikaschote mit Geflügelhackfleisch, Reis & Gur- kensalat/Dill G/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Schokomousse
Di 14. Aug.	4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Selleriesalat 9 G/Ei/S	4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel Selleriesalat 9 G/Fi/Me/La/S/Sn	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Selleriesalat 9 G/Ei/Me/La/S	Bouillon mit Einlage Gratinierte Käseknöpfe mit Broccoli, Tomaten-Basilikumsoße, bunter Blattsalat Dessert: Fruchtkaltschale G/Me/La/Sn/Ei
Mi 15. Aug.	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S	4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salz- kartoffeln G/S/Sn	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung 3/10/G/Ei/Me/La	Passierte Gemüsesuppe Hähnchen-Cordon bleu m. Rahmsoße, Blumenkohl, Kräuter- kartoffeln Dessert: Apfelmark G/Ei/Me/La/S/3
Do 16. Aug.	4734 Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Soße mit Rüben- gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La/S/Sn	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G/Ei/Me/La	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffel- klößen G/Ei/Me/La/S/Sn	Klare Brühe mit Eierstich Vegetarische Maultaschen auf pikantem Rahmgemüse. Eisberg- salat/Raspelmöhren D: Schwarzwälder Kirschcreme Me/La/S/G/Ei/Sb/Sn
Fr 17. Aug.	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Fi	4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango Kompott 9/G/Ei/Me/La	4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais /G/Me/La/S	Maiscremesuppe Gebackenes Kap-Seehechtfilet an Senf-Dillsauce, frisches Fenchelge- müse, Butternudeln D: Vanillepudding/Himbeersoße G/Fi/Me/La/Sn/Ei
Sa 18. Aug.	4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 10/20/G/Me/La/S	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Braten- soße mit Rübeengemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4608 Vegetarischer Grüne Bohneneintopf S	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Majoran u. Bockwurst, dazu Bauernbrot Dessert: Pflirsichkompott G/Me/La/S/3/Sn
So 19. Aug.	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei/Me/La/S	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Me/La/S	4169 Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G/Me/La/Sn	Gutedelsüppchen Zarter Tafelspitz m. Apfel- Meer- rettichsoße, Bouillonkartoffeln & Rote Bete Salat Dessert: Zitronenkuchen G/Ei/Me/La/S/10

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)