

# Bestellschein

37

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 10. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 11. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 12. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 13. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 14. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 15. Sept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 16. Sept	<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“
<b>Mo</b> 10. Sept.	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgar garnitur G/G1/Ei/Me/La	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße 3/10/Me/La	<b>Bouillon mit Eierstich</b> Blätterteigtasche m. würziger Champignonfüllung an To-Soße, Gemüsereis Ei/G/S/Me/La D: Weißes Schokomousse / Pfirsich
<b>Di</b> 11. Sept.	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße G/Ei/Me/La Rote Betesalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Lang- kornreis G/Me/La/S Rote Betesalat 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rinder- geschneitztes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Rote Betesalat 9	<b>Lauchcremesuppe</b> Putenbratbällchen in Rahmsauce, Krokette & bunter Blattsalat Me/La/G/Ei/S/Sb/Sn Dessert: Apfelkompott
<b>Mi</b> 12. Sept.	4411 Lachsfilet in Gurken- Rahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße	<b>Minestrone</b> Eieromelette m. pikantem Rahm- gemüse und Petersilienkartoffeln Me/La/S/G/Ei Dessert: Schokoladenpudding
<b>Do</b> 13. Sept.	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- Kräutersauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> Rindergeschneitztes in Pfeffer- rahmsauce, Fingermöhren & Spirellinudeln Me/La/S/Ei/G/Sb Dessert: Mandarinenkompott
<b>Fr</b> 14. Sept.	4273 Schlemmergeschneitztes vom Rind in Paprika- Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 Alaska-Seelachs in Senf- Buttersauce, dazu Möhren und Risi-Bisi G/Fi/Me/La/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	<b>Fenchelcremesuppe</b> Fischschlemmerfilet „Bordelaise“, Risoleekartoffeln m. Rosmarin, Gurkensalat/Sauerrahm G/Fi/Me/La/Sn/S D: Paradiescreme „Walnuss“
<b>Sa</b> 15. Sept.	4098 G/Ei/Me/La/S Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	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	Hühner-Nudeleintopf m. buntem Suppengemüse & Bauernbrot G/Me/La/S/Ei D: Birnenquark m. Schokostreusel
<b>So</b> 16. Sept.	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlings- gemüse, Petersilienkartoffeln	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salz- kartoffeln 20/G/S/Sn	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S	<b>Flädlesuppe</b> Schweinenackensteak vom Dorf- metzger geschmort in Senfjus, Kräu- terbutter, Brokkoli, Eierspätzle Dessert: Berliner G/Ei/Me/La/S/Sb/Sn

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](http://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](mailto: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)