

Bestellschein

39

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo 24. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 25. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 26. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 27. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 28. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 29. Sept.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 30. 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 €	2 6,80 €	3 6,15 €	4 8,10 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo 24. Sept.	4747 ^{G/Me/La/S} Goldgelb panierte Hähnchen- happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), Erbsen und Möhren in Soße a la Hollandaise und Kartoffelpüree	4524 ^{5,0 BE} Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 3/10/G/Ei/Me/La	4546 Reibekuchen/ Kartoffelpuffer „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln G/G1/Ei/	Karottencremesuppe / Ingwer Gratinierter Käseknöpfle m. Tomatensoße, Blattsalat m. Kräutervinaigrette ^{G/Me/La/S/Ei/Sn/Sb} Dessert: Schwarzwaldcreme
Di 25. Sept.	4249 Rindersaftgulasch in herz- hafter Soße, dazu Spätzle G/Ei Selleriesalat ^{9/S}	4061 ^{3,5 BE} Hackbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn} Selleriesalat ^{9/S}	4744 ^{G/Me/La/S/Sn} Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüsereis Selleriesalat ^{9/S}	Klare Brühe mit Einlage Putengeschnetzeltes in Paprika- rahmsoße, buntes Marktgemüse, Kroketten ^{G/Me/La/Ei/S/Sb} Dessert: Vanillemousse
Mi 26. Sept.	4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G/Ei/Me/La	4023 ^{3,7 BE} Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G/Ei/S/Sn	4199 Saftiges Kassler in Braten- soße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20/G/Me/La/S	Minestrone Hausgemachte Grießschnitte m. heißen Sauerkirschen ^{G/Me/La/S} Dessert: Joghurt im Becher
Do 27. Sept.	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln ^{Fi/Me/La/S}	4645 ^{2,4 BE} Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei/Me/La	Klare Brühe mit Einlage Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein an Champignonrahm- soße, Erbsen, Spätzle ^{Me/La/S/Ei/G/Sn} Dessert: Mandarinenkompott ^{/Sb}
Fr 28. Sept.	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	4768 ^{3,1 BE} Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln G/Me/La/S/Sn	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	Currysuppe m. Kokosmilch / Chili Gebackenes Seehechtfilet auf Rahmfenichel, Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Mandelcreme
Sa 29. Sept.	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn}	4422 ^{4,8 BE} Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffel- würfel ^{G/Fi/Me/La/S}	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln ^{10/G/Ei/Me/La/S}	Grüne Bohnen Eintopf mit Speck & Wurzelgemüse dazu Bauern- brot ^{G/Me/La/S/3/Sn} Dessert: Birnenkompott
So 30. Sept.	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis ^{Me/La/S/Sn}	4192 ^{3,6 BE} Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G/Ei/Me/La/S/Sn}	4231 ^{G/Me/La/S/Sn} Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	Bouillon mit Pfannkuchenstreifen Kasslernackenbraten an leichter Senf-Jus, Brokkoligemüse, Kar- toffelpüree ^{G/Ei/Me/La/S/Sb/Sn/3} Dessert: Schokoladenkuchen

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)