



„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“
<b>Mo</b> 01. Okt.	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G/S/Sb	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G/S/Sn	<b>Currycremesuppe</b> Hähnchenbrustfiletrollade m. Brokkoli-Käsefüllung, Herbstgemüse, geb. Kartoffeltaler G/Me/La/Ei/Sb/S Dessert: Cappuccinomousse
<b>Di</b> 02. Okt.	4016 Paprikaschote m. Hackfleisch-Füllung v. Schwein in Tomatensoße, Langkornreis G/Ei/S 9	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La 9	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis G/S 9	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Vegetarische Maultaschen auf mediterranem Gemüse, bunter Blattsalat Ei/Me/La/G/S/Sn D: Schwarzwälder Kirschcreme
<b>Mi</b> 03. Okt.	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebeet, dazu Kartoffelwürfel und Soße á la Hollandaise G/Me/La/S	4429 Gebäckene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonrahmsauce mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Minestrone</b> Jägerschnitzel paniert m. Champignons á la Creme, Mörcchen glasiert, Eierspätzle G/Me/La/Ei/S/Sb/Sn Dessert: Vanillequark
<b>Do</b> 04. Okt.	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüse Mischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüse-einlage, Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Spaghetti „Napoli“ m. fruchtig-pikanter To-Soße, gerieb. Emmentaler, Grüner Salat Me/La/Ei/S/Sn/G Dessert: Bayerisch-Creme
<b>Fr</b> 05. Okt.	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	<b>Selleriesüppchen</b> Seelachsfilet gebacken m. Limmenschaumsauce, Mandelbrokkoli, breite Nudeln G/Me/La/S/Fi/Sn/Ei Dessert: Pfirsichkompott
<b>Sa</b> 06. Okt.	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott T /G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Linseneintopf m. Wiener Würstchen und Gemüwestreifen, Bauernbrot Me/La/S/G/Sn/Sb/3 D: Panna Cotta m. Blaubeeren
<b>So</b> 07. Okt.	4028 Mexikanischer Hacktopf mit Paprika, Bohnen, Mais und Langkornreis S/Sn	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	<b>Nudelsuppe</b> Sauerbraten in pikanter Soße, Apfelrotkohl, Kräuterkartoffeln G/Ei/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](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

# Bestellschein

Kalenderwoche: **40**

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 01. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 02. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 03. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 04. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 05. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 06. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 07. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....



„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)

Art.Nr.: 61057