



„Essen auf Rädern“
Bad Krozingen
Tel. 07633/8404



Ihr Menüs-service 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 29. Okt.	4747 G/Me/La/S Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch, Erbsen und Möhren in Soße á la Hollandaise, Kartoffelpüree	4524 2,8 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/	Apfel-Currysuppe Eieromelette an pikantem Rahm-gemüse, Kartoffelpüree m. Kräutern G/Me/La/Ei D: Vanillemousse m. Mangokompott
Di 30. Okt.	4249 Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G/Ei Gurkensalat 9	4061 3,5 BE Hackbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn Gurkensalat 9	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersoße und Gemüserais G/Me/La/S/Sn Gurkensalat 9	Klare Brühe mit Einlage Paniertes Jägerschnitzel m. Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln, Feldsalat a. d. Region G/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Bananenpudding
Mi 31. Okt.	4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfelkompott G/Ei/Me/La	4023 3,7 BE Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G/Ei/S/Sn	4199 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20/G/Me/La/S	Passierte Gemüsecremesuppe Reibekuchen mit Apfel – Maracujamus G/Me/La/S/Ei/3 Dessert: Joghurt im Becher
Do 01. Nov.	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat, Salzkartoffeln 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	Eierflockensuppe Geflügelbratbällchen in fruchtiger Tomatensoße, buntes Gemüse, Eierspätzle G/Me/La/Sn/Ei/S Dessert: Früchtequark
Fr 02. Nov.	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	4768 3,1 BE Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G/Me/La/S/Sn	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	Broccolicremesuppe Gebackenes Seelachsfilet m. Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat G/Fi/Me/La/Sn/10/Ei Dessert: frisches Obst
Sa 03. Nov.	4044 Zwei Rinderrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn	4422 4,8 BE Paniertes Alaska- Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel G/Fi/Me/La/S	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 10/G/Ei/Me/La/S	Rindfleischintopf mit Wurzel-gemüse dazu Bauernbrot G/S/Me/La/Sn D: Kokoscreme / Pfirsichspalten
So 04. Nov.	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais 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	Klare Brühe mit Einlage Lammragout „provençalisch“ mit Speckbohnen, Bratkartoffeln 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 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

44

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo 29. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 30. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 31. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 01. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 02. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 03. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 04. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____