



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



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1 7,95 € Vollkost	2 7,95 € L/BE Kost	3 7,40 € Mini-Menüs	4 9,00 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 04. Mrz.	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 10/Ei/Me/La/S	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/Me/La	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschoße 3/10/Me/La	Kräutercremesuppe Hühnerfrikassee m. Steinchampignon in Kräuterrahmsouße, Butterreis „Risi Bisi“ Me/La/G D.: Vanille mousse m. Pfirsich
Di 05. Mrz.	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Gurkensalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Gurkensalat 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rindergeschmetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Gurkensalat 9	Klare Brühe mit Einlage Spaghetti „Pomodoro“ m. fruchtiger To-Soße, gerieb. Emmentaler, Gurkensalat/Dill Me/La/S/G/Ei/Sn Dessert: Pflaumenkompott
Mi 06. Mrz.	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsouße, 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	Lauchsüppchen Kesselfleisch v. Dorfmetzger m. pikanter Meerrettichsoße, mildes Sauerkraut, Kartoffelpüree G/Me/La D: Fruchtquarkspeise/Schokostreusel
Do 07. Mrz.	4533 Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4175 3,2 BE Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersouße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Eierflockensuppe Reibekuchen mit Apfelmus G/Ei Dessert: Activiajoghurt
Fr 08. Mrz.	4273 Schlemmergeschmetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsouße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4548 6,3 BE Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohlgemüse, dazu ein Serviettenknödel	Passierte Gemüsesuppe Filet vom Alaska-Seelachs an Limetten-Pfeffersauce, Brokkoligemüse, breite Nudeln G/Fi/Me/La/S/Ei Dessert: frisches Obst
Sa 09. Mrz.	4098 G/Ei/Me/La/S Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsouße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	4599 3,8 BE Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn	Kartoffelsuppe m. Majoran u. Bockwurst dazu Bauernbrot G/Me/La/S/3 D: Rote Grütze m. Vanillesouße
So 10. Mrz.	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“, goldgelb gebacken, in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	4221 3,7 BE Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S	Waldpilzsuppe Rinderschmorbraten in kräftiger Portweinjus, Spirellinudeln, Speckrosenkohl G/Me/La/S/Sb/Ei Dessert: Zitronenkuchen

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

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4
Mo 04. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 05. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 06. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 07. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 08. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 09. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 10. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____