



„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“
<b>Mo</b> 19. Aug.	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4124 Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G/Me/La/S/Sn	<b>Kräutercremesuppe</b> Hühnerfrikassee m. Champignons in Kräuterrahmsauce, Butterreis „Risi Bisi“ Me/La/G Dessert: Vanillemousse m. Pfirsich
<b>Di</b> 20. Aug.	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S Gurkensalat 9	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G/Fi/Me/La/S 9	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Gurkensalat 9	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Spaghetti „Pomodoro“ m. fruchtiger Tomatensoße, gerieb. Emmentaler, Gurkensalat m. Dill Me/La/S/G/Ei/Sn Dessert: Pflaumenkompott
<b>Mi</b> 21. Aug.	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20/G/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreentopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Lauchsüppchen</b> Putenfrikadelle m. Rahmsauce, Fingermöhren, Kartoffelpüree G/Me/La D: Fruchtquarkspeise / Schokostreusel
<b>Do</b> 22. Aug.	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn	<b>Eierflockensuppe</b> Reibekuchen mit Apfelmus Ei/G Dessert: Activia-Joghurt
<b>Fr</b> 23. Aug.	4386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze G/Ei/S	4565 Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei/Me/La	4099 Schweinhacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Passierte Gemüsesuppe</b> Filet vom Alaska-Seelachs an Limetten-Pfeffersauce, Brokkoligemüse, breite Nudeln G/Me/La/Fi/S/Ei Dessert: frisches Obst
<b>Sa</b> 24. Aug.	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse, Spiralnudeln G/Ei/S	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Kartoffelsuppe m. Majoran u. Bockwurst dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/3 D: Rote Grütze m. Vanillesoße
<b>So</b> 25. Aug.	4549 Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Tomaten und Paprika G/G1/Ei	4748 Putengeschnetztes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	<b>Waldpilzsuppe</b> Rinderschmorbraten in kräftiger Portweinjus, Spirellinudeln & Speckrosenkohl G/Ei/Me/La/S/Sb/3 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](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)

## Bestellschein

34

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 19. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 20. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 21. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 22. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 23. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 24. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 25. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Art.Nr.: 61057