



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

Ihr Menüservice mit Herz



Menüangebot	1 9,20 € Vollkost	2 9,20 € L/BE Kost	3 8,30 € Mini-Menüs	4 10,40 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 03. Jan.	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G/S/Sb</small>	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>3/10/G/Me/La</small>	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G/G1/Ei/M/Me/La/S</small>	Selleriecremesuppe Zarte Hähnchenkeule m. Geflügelsoße, Kartoffelstampf, Blattsalat m. Essig/Öl Dessert: Kompott <small>G/S/Sn/Me/La/1/9/2</small>
Di 04. Jan.	4016 Paprikaschote m. Hackfleisch-Füllung v. Schwein in Tomatensoße, Langkornreis Salat <small>G/Ei/S</small>	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln Salat <small>G/Me/La</small>	4792 Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis Salat <small>G/S</small>	Karottencremesuppe Spaghetti m. Schinkensahne-soße, Reibekäse, gem. Salat m. Kräuterdressing Dessert: Obst <small>Me/La/G/S/Ei/2/3/Sn/9</small>
Mi 05. Jan.	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebeet, dazu Kartoffelwürfel und Soße á la Hollandaise <small>G/Me/La/S</small>	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G/Fi/Me/La</small>	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonrahmsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20/G/Ei/Me/La/S/Sn</small>	Rinderbrühe m. Suppennudeln Hackfleisch-Nudel-Auflauf m. Käse überbacken, Gurkensalat Dessert: Pudding <small>Me/La/S/G/Ei/1</small>
Do 06. Jan.	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüse Mischung, Rahmkartoffeln <small>G/Fi/Me/La/S</small>	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, Langkornreis <small>G/Me/La/S</small>	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G/Me/La/S</small>	Kräutercremesuppe Rindergulasch v. heimischen Weiderind, Apfel-Rotkraut, Salzkartoffeln Dessert: Joghurt <small>Me/La/G/S/1</small>
Fr 07. Jan.	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>10/20/S</small>	4571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G/G1/Ei/Me/La/M</small>	4762 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G/Me/La/S/Sn</small>	Lauchcremesuppe Buttermakrele „Müllerin Art“ m. Zitronensoße, Gemüseris, Blattsalat m. Cocktail-Dressing Dessert: Obst <small>G/Me/La/S/Ei/Sn/Ei/9/3/2</small>
Sa 08. Jan.	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G/Ei/Me/La</small>	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G/S/Sn</small>	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G/S/Sn</small>	Karotten-Kartoffel-Eintopf, Rindfleisch-einlage, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise <small>S/G</small>
So 09. Jan.	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>S/Ei/G/G1/Me/La/M</small>	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G/Me/La/S</small>	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G/Ei/S</small>	Hühnerbrühe „Risi-Bisi“ Schweinenackenbraten m. Kümmel-Biersoße, Ratatouille, hausgemachte Eierknöpfe Dessert: Kuchen <small>G/Me/La/S/Ei/1/Sn</small>



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
email: menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de
Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelfinfo 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: **01**

Menü	1	2	3	4
Mo 03. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 04. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 05. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 06. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 07. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 08. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 09. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 66003