



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

Ihr Menüservice  
mit Herz



Bestellschein  
35

Kalenderwoche:

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

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

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

Art.Nr.: 66003

Menü-angebot	1 9,50 € Vollkost	2 9,50 € L/BE Kost	3 8,50 € Mini-Menüs	4 10,75 € „Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 29. Aug.	4747 G/Me/La/S Goldgelb paniertes Hähnchen mit 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	4629 Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf m. Fleischbällchen v. Rind / Schwein G1/G/EI/S	<b>Gemüsecremesuppe</b> Badische Fleischmaultaschen m. Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, Mixsalat / Kräuterdressing Sd/ Dessert: Kompott Me/La/G/EI/S/Sn/Sb/9/3/1/2
<b>Di</b> 30. Aug.	4474 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat, Salzkartoffeln FI/Me/La/S Salat 9	4088 5,1 BE Currywurst v. Schwein m. Kartoffelspalten Sn 9	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersoße und Gemüsereis G/Me/La/S/Sn Salat 9	<b>Karottencremesuppe</b> Putengeschnetztes, feine Bandnudeln, Blumenkohl in Rahm Dessert: Obst Me/La/G/S/1/EI/Sd
<b>Mi</b> 31. Aug.	4516 Hausgemachter Aprikosennichel mit Vanillesoße 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	<b>Klare Brühe m. Gemüseeinlage</b> Hausgemachte Schinkennudeln m. Ei u. Kräutersoße, gem. Salat m. Essig-Öl-Dressing Dessert: Pudding G/Me/La/Sn/S/1/9/2/EI/Sd
<b>Do</b> 01. Sep.	4249 Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G/EI	4612 2,4 BE Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen v. Schwein Me/La/G/EI/S	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree EI/Me/La	<b>Kartoffelcremesuppe</b> Paniertes Schweineschnitzel m. Bratensoße, Ofenkartoffeln, Kohlrabigemüse Dessert: Joghurt G/Me/La/S/EI/1/Sd
<b>Fr</b> 02. Sep.	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	<b>Tomatencremesuppe</b> Buttermarkrele gebraten m. Weißweinsauce, Gemüsereis, Mixsalat / Cocktaildressing Dessert: Obst G/FI/Me/La/S/EI/Sn/2/9/3/Sd
<b>Sa</b> 03. Sep.	4044 Zwei Rinderrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G/EI/Me/La/S/Sn	4425 4,8 BE Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G/FI/Me/La/S	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 10/G/EI/Me/La/S	Bunter Bohneneintopf m. Wurzelgemüse u. Speck, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspelse G/S
<b>So</b> 04. Sep.	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis 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	<b>Rinderbrühe m. Eierflocken</b> Burgunderbraten v. heimischen Rind an Rotweinsauce, Petersilienkartoffeln, Bayrisches Kraut Dessert: Kuchen G/S/EI/Me/La/1/Sd



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246  
email: [menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de](mailto: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 35 g Fett)

Anforderungen 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/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.