



„Essen auf Rädern“
ABGABETERMIN:
21.12.2023

Ihr Menüservice mit Herz



Menüangebot	1 11,40 € Vollkost	2 11,40 € L/BE Kost	3 10,30 € Mini-Menüs	4 13,35 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 15. Jan.	4500 Topfenknödel m. Nougatcremefüllung, Vanillesoße u. fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G/G1/M/Me/La/Ei/Sf/S2	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G/Me/La/S/Sn	Gutedelcremesuppe Spaghetti m. Schinken-Sahnesoße, Blattsalat m. Kräuterdressing G/S/Sn/Me/La/Ei/Sd/ Dessert: Kompott
Di 16. Jan.	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S Salat 9	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G/Fi/Me/La/S Salat 9	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Salat 9	Fenchelrahmsuppe Hähnchengeschnetzeltes Schneeklinudeln, Erbsengemüse G/Me/La/S/Sd Dessert: Obst
Mi 17. Jan.	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	Klare Brühe m. Gemüseeinlage Badische Rote Grillwurst m. Paprika-Zwiebelsoße, Rosmarinkartoffeln, Feldsalat m. Kräuterdressing Dessert: Pudding G/Me/La/Ei/S/Sn/3/9/2/1/Sd
Do 18. Jan.	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger-möhren, 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	Gemüsecremesuppe Kesselfleisch m. Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelstampf Dessert: Joghurt G/Me/La/S/Sd,3,9
Fr 19. Jan.	4365 Schwäbisches Linsengericht m. Saitenwürstchen v. Schwein u. Spätzle G/G1/Ei/S	4565 Rührei mit cremigen 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	Blumenkohlcremesuppe Lachs-Spinat-Nudel-Auflauf in Sahnesoße, Mixsalat / Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst G/Me/La/Fi/S/Sn/1/9/2/Sd
Sa 20. Jan.	4001 Fleischklößchen v. Rind u. Schwein i. Soße m. fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse u. Spiralnudeln G/Ei/S	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Badischer Linseneintopf m. Kartoffeln, Wurzelgemüse, Speck u. Wienerle, dazu Bauembrot Dessert: Quarkspeise G/S/Sd/3
So 21. Jan.	4224 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße m. Erbsen u. Möhren, dazu Salzkartoffeln G/G1/Me/La/S/M	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	Rinderbrühe m. Flädle Badischer Tafelspitz m. Meerrettichsoße, Bouillionkartoffeln, Rote Beete Salat Dessert: Kuchen G/Me/La/S/Ei/1/9/2/3/Sd



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
 email: essen-bg@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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = Menü mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestelllunnen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Bestellschein

03

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo 15. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 16. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 17. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 18. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 19. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 20. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 21. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Art.Nr.: 66003