



„Essen auf Rädern“  
**ABGABETERMIN:**  
**06.06.2024**

**Ihr Menüservice  
 mit Herz**



Menü-angebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,30 €	4 13,35 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menüs	„Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 01. Juli	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G/S/Sb	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G/G1/Ei/M/Me/La/S	<b>Selleriecremesuppe</b> Fleischkäse gebacken m. Bratensoße, Kartoffelstampf, Blattsalat m. Kräuterdressing G/S/Sn/Me/La/Ei/Sd Dessert: Kompott 9/3
<b>Di</b> 02. Juli	4026 Paprikaschote m. Hackfleisch-Füllung v. Schwein in Tomatensoße, Langkornreis Salat 9 G/Ei/S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln Salat 9 G/Me/La	4792 Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße, Erbsen „naturell“ und Langkornreis Salat 9 G/S	<b>Brokkolicremesuppe</b> Rindergulasch v. heimischen Weiderind, Apfelrotkraut, Spirelli-Nudeln Dessert: Obst Me/La/G/S/Sd/Sn/Ei
<b>Mi</b> 03. Juli	4562 Spinat-Käse-Strudel, dazu Reisnudelpfanne m. Gemüse „mediterrane Art“, Tomatensoße G/G1/ME/LA/S/M/Ei	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonrahmsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Rinderbrühe m. Buchstabennudeln</b> Currywurst geschnitten in Currysoße, Ofenkartoffeln, gem. Salat / Joghurt dressing Me/La/S/G/Ei/Sn/Sd/2/3/9 Dessert: Pudding
<b>Do</b> 04. Juli	4426 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, bunte Gemüse Mischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	<b>Karottencremesuppe</b> Paniertes Schweineschnitzel m. Rahmsoße, Kartoffelstampf, Karotten-Erbsengemüse Dessert: Joghurt Me/La/G/S/Sn/Ei
<b>Fr</b> 05. Juli	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G/G1/Ei/Me/La/M	4762 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	<b>Lauchcremesuppe</b> Paniertes Seelachsfilet m. Sauce Remoulade, Kartoffelsalat, Blattsalat / Cocktail-Dressing Dessert: Obst G/Me/La/S/Fi/Ei/Sd/Sn/2/9/3
<b>Sa</b> 06. Juli	4523 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott T/G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G/S/Sn	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Bunter Gemüseeintopf m. Rindfleischeinlage u. Bauernbrot Dessert: Quarkspeise S/Sn/G
<b>So</b> 07. Juli	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben S/Ei/G/G1/Me/La/M	4162 Röstzwiebelschnitzel v. Schwein, cremiges Weißkraut, Möhren, Röstkartoffeln G/G1/M/Me/La/S/Sn	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	<b>Hühnerbrühe Risi Bisi</b> Schweinenackenbraten m. Kümmel-Biersoße, Spätzle, Ratatouille Dessert: Kuchen G/S/Ei/Sn/Sd

**Bestellschein**

Kalenderwoche: **27**

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b> 01. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 02. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 03. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 04. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 05. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 06. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 07. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



„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 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 ☒ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein 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.

Art.Nr.: 66003