



„Essen auf Rädern“  
**ABGABETERMIN:**  
**BIS 20.06.2024**

**Ihr Menüservice  
 mit Herz**



Menü-angebot	1 11,40 € Vollkost	2 11,40 € L/BE Kost	3 10,30 € Mini-Menüs	4 13,35 € „Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 15. Juli	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Me/La	4415 Gebratene Fischfrikadelle, dazu Rahmspinat u. Frühlingsspüree G/G1/Fi/Me/La/M	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken M/Me/La	<b>Kohlrabicremesuppe</b> Kalbsgeschnetzeltes, Spirellinudeln, Karottengemüse Dessert: Kompott G/Me/La/S/Ei
<b>Di</b> 16. Juli	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S	4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Salat 9	<b>Champignoncremesuppe</b> Badische Fleischmaultaschen m. Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, gem. Blattsalat m. Kräuterdress. Dessert: Obst Me/La/G/Ei/S/Sn/3/9/1/2/Sd/Sb
<b>Mi</b> 17. Juli	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4755 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“, Gabelspaghetti G/G1/Me/La/S	<b>Hühnerbrühe m. Suppenudeln</b> Kalbsbratwurst m. Kümmelsoße, Dampfkartoffeln, gem. Salat / Kräuterdressing Me/La/Ei/S/G/Sn/9/3/1/Sd Dessert: Pudding
<b>Do</b> 18. Juli	4533 Cremiger Vollmilch-Griessbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4145 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße & Kräuterspätzle G/G1/Ei	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Lauchcremesuppe</b> Badisches Schäufele m. Bratensoße, Kartoffelstampf, frisches Sauerkraut Dessert: Joghurt G/Ei/Me/La/S/Sd
<b>Fr</b> 19. Juli	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4146 Herzhaftes Schweinegulasch m. Gemüse „Leipziger Allerlei“, Spätzle G/G1/Ei/S	<b>Kartoffelcremesuppe</b> Hausgemachte Fischfrikadelle m. Zitronensoße, Gemüseris, Mixsalat / Essig-Öl-Dressing /3 Dessert: Obst G/Me/La/S/Fi/Ei/Sd/Sn/1/2/9
<b>Sa</b> 20. Juli	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La	Grüner Bohneneintopf m. Wurzelgemüse, Kasslerstreifen u. Bauernbrot Dessert: Quarkspeise G/S
<b>So</b> 21. Juli	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“, goldgelb gebacken, in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße m. Blumenkohl in Soße, Petersilienkartoffeln M/Me/La/S/Sn	<b>Rinderbrühe m. Eierflocken</b> Badischer Tafelspitz an Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln, Rote Beetesalat Dessert: Kuchen Ei/S/G/Me/La/Sd/1/2/9/3

**Bestellschein**

Kalenderwoche: **29**

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

**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=Erdrüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch(eiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfit 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