



„Essen auf Rädern“
ABGABETERMIN:
23.05.2024

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“ |
|-----------------------|--|--|---|---|
| Mo 17. Juni | 4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S | 4594 Feine Gemüsauswahl mit Soße a la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La | 4206 Rindfleisch in Meerrettich-Soße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G/G1/M/Me/La | Brokkolicremesuppe Kalbsfrikassee m. Champignons, Rosmarinkartoffeln, Erbsengemüse Dessert: Kompott S/G/Me/La/Sd |
| Di 18. Juni | 4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G/Ei/S Salat 9 | 4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G/Fi/Me/La/S/Sn Salat 9 | 4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung 3/10/G/Ei/Me/La Salat 9 | Spargelcremesuppe Zarte Hähnchenkeule m. Geflügelsoße, Eierknöpfe, Karottengemüse Dessert: Obst Me/La/G/S/Ei/Sn |
| Mi 19. Juni | 4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S | 4543 Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln in Schale G/Ei/Me/La | 4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G/Ei/Me/La/S/Sn | Geröstete Grießsuppe Makkaroni m. Hackfleischsoße, Parmesan, Karottensalat Dessert: Pudding G/S/Sn |
| Do 20. Juni | 4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker Me/La | 4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln G/S/Sn | 4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S | Gemüsecremesuppe Saure Rinderleber geschnetzelt, Kartoffelstampf, Blattsalat / Kräuterdressing Dessert: Joghurt G/S/Me/La/Sn/S/Ei |
| Fr 21. Juni | 4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Fi | 4590 Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott 9/G/Ei/Me/La | 4797 Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüseris G/Me/La/S | Karottencremesuppe Leichtes Fischragout in Hummersoße, Bandnudeln, Mixsalat m. Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst G/Me/La/Sn/S/9/3/2/Fi/Ei/Sd |
| Sa 22. Juni | 4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 10/20/G/Me/La/S | 4154 Gefüllter Schweinebraten in Soße, Apfelrotkohl und Knöpfespätzle G/Ei/Sn | 4683 Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G/Me/La/S | Deftige Gulaschsuppe m. Kartoffeln u. Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise G/S/1/Sd |
| So 23. Juni | 4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei/Me/La/S | 4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sahnerahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Me/La/S | 4097 G/G1/M/Me/La/Sn/Ei/S Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln | Rinderbrühe m. Gemüseeinlage Geschmortes Schweinesteak an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Spargelragout Dessert: Kuchen G/S/Me/La/Sd/1 |



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
email: 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

Bestellschein

Kalenderwoche: **25**

| Menü | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mo 17. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Di 18. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mi 19. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Do 20. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fr 21. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sa 22. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| So 23. Juni | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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=Milchprotein 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 Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Art.Nr.: 66003