

ESSEN AUF RÄDERN
DAS ORIGINAL SEIT 1961



Unsere Menüs werden:

- erst auf dem Weg zu Ihnen im Heißluftthermofeld zu Ende gegart und nicht stundenlang warmgehalten
- auch am Wochenende und Feiertagen ohne Zuschläge ins Haus geliefert
- auf weißem Porzellan serviert



„Lassen Sie sich mit unseren leckeren Menüs zu Hause verwöhnen. Wir bieten Ihnen ein großes Menüangebot, gesund und abwechslungsreich.“

Judith Meyer, Menüservice-Team



Krefelder Verein für Haus- & Krankenpflege e.V.
ESSEN AUF RÄDERN · PFLGEDIENST · HAUSNOTRUF

DER KREFELDER VEREIN FÜR KREFELDER BÜRGER

Gerne informieren wir Sie auch über unsere Leistungen im Bereich Pflege & Hausnotruf.



Krefelder Verein für Haus- & Krankenpflege e.V.
Dießemer Bruch 114 b, 47805 Krefeld
Telefon 0 21 51/8 39 00
Telefax 0 21 51/83 90 33
info@pflgedienst-krefeld.de



www.pflgedienst-krefeld.de

**DER
KREFELDER VEREIN
FÜR KREFELDER BÜRGER**



Wir bringen Sie auf den Geschmack
Leckeres Essen
nach Hause gebracht!



Krefelder Verein für Haus- & Krankenpflege e.V.
ESSEN AUF RÄDERN · PFLGEDIENST · HAUSNOTRUF

ESSEN AUF RÄDERN – DAS ORIGINAL SEIT 1961



Testen Sie unser Menüangebot!

Hier sehen Sie unseren vielfältigen Speiseplan vom 31. Oktober bis zum 6. November.

44. KW, 2016	Montag 31.10.2016	Dienstag 01.11.2016	Mittwoch 02.11.2016	Donnerstag 03.11.2016	Freitag 04.11.2016	Samstag 05.11.2016	Sonntag 06.11.2016
Gut bürgerlich (rot) 5,25 €	„Falscher Hase“ Hackbraten in Sauce dazu Rosenkohlgemüse und Salz- kartoffeln (5,9,A,C,G,I,J)	Putenbraten in Bratensauce mit Brechboh- nen und Kartoffeln (5,A,G,J)	Geb. Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse Kartoffelpüree (5,A,G,J)	Hackfleischbällchen schwedische Art in brauner Sauce mit Brokkoligemüse und Nudeln (9,A,C,G)	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln (A,J)	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch (5,A,I)	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris (9,A,G,I,L)
Diät-Menü (blau) 6,20 €	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (A,I,J) 3,6BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat (3,5,9,A,C,G,I,J) 7,5 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlr- bigemüse und Petersilienkar- toffeln (5,A,G,J)	Seelachsfilet „Naturell“ mit Senfsauce und Mischge- müse dazu Petersilienkar- toffeln (9,A,D,G,I,J)	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln (9,A,C,G,I,J)	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (2,3,9,A,G,I,J)	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (9,A,G,I,J)
Feine Küche (grün) 6,20 €	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuc- chinisalat (2,4,5,9,A,G,I)	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röst- zwiebeln und Kartoffelpüree (9,A,C,G,I)	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat (2,3,4,A,C,I,J)	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat (2,3,4,5,A,C,I,J)	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat (2,3,5,9,A,C,G,I,J)	Italienischer Gemüseeintopf (A,F)	Linsen-Bolognese mit Nudeln (5,A,F,I)
Spezial Gourmet (gold) 7,25 €	Lammragout mit feinen Bohnen und Kartof- feln (5,A,J)	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaiserge- müse und Kartoffeln (5,A,G,J)	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräu- terkartoffeln und Krautsalat (2,3,5,9,A,C,D,G,I,J)	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erb- sengemüse und Salzkartoffeln (2,9,A,G,I)	Gebackenes Schollenfilet mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree (9,A,D,G,I)	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln (9,A,B,G,I)	Entenkeule in Orangensauce dazu Rosenkohl und Klöße (4,9,A,G,I,J)
Vegetarisch (lila) 6,15 €	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis (A,F,I)		Südländische Gemüse-Nudel- pfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen (5,9,A,G,I)	Klassischer Makkaroniauffauf in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken (4,5,9,A,G,I)	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce (4,5,9,A,G,I)		
Eintopf / Pasta (gelb) 6,10 €	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage (A,I)		Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln dazu Rote Beete (3,9,A,C,G,I,J)	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel (4,I)	Frische Wirsing-Rinderhack- Pfanne dazu Salzkartoffeln (9,A,G,I)		
Salat & Co. (kalt) 5,25 €	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgar- nituren (3,5,A,C,I,J)		Frische Salate der Saison mit Hähnchen- brust, dazu Cocktaildressing (2,3,5,9,A,C,G,J)	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebel- ringen, dazu pikanter Haus- Dressing (2,3,5,9,A,C,D,G,J)	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur (3,5,9,A,G)		
Süßspeise (weiß) 6,10 €	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkom- pott (5,9,G)	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker (5,9,A,C,G)	Feiner Grießbrei mit roter Grütze (5,9,A,G)	Mandarinenmilchreis (3,5,9,A,G)	Quarkkeulchen mit Vanillesauce (5,9,G)	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkom- pott (5,9,G)	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott (9,A,C,G,J)
Abendbrot (kalt) 6,00 €	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat (3,5,A,C,J)	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur (2,4,5,9,A,G)	Feine Sülze mit Remouladensau- ce, Garnitur und Brot (2,3,4,5,9,A,C,G,I,J)	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat (3,5,9,A,C,G,J)	Brathering mit Zwiebeln Speckkartoffelsalat und Garni- tur (3,A,D)	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot (3,4,5,9,A,C,G,J)	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur (3,4,5,9,A,C,G,J)