

ESSEN AUF RÄDERN
DAS ORIGINAL SEIT 1961



Unsere Menüs:

- werden erst auf dem Weg zu Ihnen im Heißlufttherm zu Ende gegart und nicht stundenlang warmgehalten
- auch am Wochenende und Feiertagen liefern wir ohne Zuschläge ins Haus
- servieren wir auf weißem Porzellan
- zu jedem Essen erhalten Sie einen Nachtisch - gratis!



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

Thomas Heß, Menüservice-Team



Krefelder Verein für Haus- & Krankenpflege e.V.
ESSEN AUF RÄDERN · KREFELDER PFLEGEDIENST
TAGESPFLEGE SCHÜTENHOF · HAUSNOTRUF

DER KREFELDER VEREIN FÜR KREFELDER BÜRGER

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



Krefelder Verein für
Haus- & Krankenpflege e.V.
Uerdinger Straße 624, 47800 Krefeld
Telefon 021 51/83900
Telefax 021 51/839033
Hess@Essen-auf-Raedern-Krefeld.de
Spendenkonto: DE28 3205 0000 0000 0042 00



www.Essen-auf-Raedern-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 – Das Original seit 1961



Testen Sie unser Menüangebot!

Sie sehen hier beispielhaft einen unserer vielfältigen Speisepläne – unser Angebot wechselt jede Woche. **Zu jedem Essen liefern wir eine Nachspeise gratis!** Natürlich können Sie Ihre Auswahl auch im Internet (www.krefelder-pflegedienst.de/shop) treffen und über unseren Menü-Shop direkt bestellen.

| Kategorie | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|------------------------------------|---|--|--|---|---|--|--|
| Gut bürgerlich (Menü 1) | „Falscher Hase“ Hackbraten in Sauce dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln (5,9,A,C,G,I,J) | Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen 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 Gemüsereis (9,A,G,I,L) |
| Diät-Menü (Menü 2) | Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (A,I,J) 3,6BE | Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete (3,5,9,A,C,G,I,J) 7,5 BE | Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (5,A,G,J) | Seelachsfilet „Naturell“ mit Senfsauce und Mischgemüse dazu Petersilienkartoffeln (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 Mörengemüse und Salzkartoffeln (9,A,G,I,J) |
| Feine Küche (Menü 3) | Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat (2,4,5,9,A,G,I) | Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch (2,3,4,5,9,A,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 Gemüseintopf (A,F) | Linsen-Bolognese mit Nudeln (5,A,F,I) |
| Spezial Gourmet (Menü 4) | Lammragout mit feinen Bohnen und Kartoffeln (5,A,J) | Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln (5,A,G,J) | Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Krautsalat (2,3,5,9,A,C,D,G,I,J) | Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse 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 (Menü 5) | Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis (A,F,I) | Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree (9,A,C,G,I) | Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen (5,9,A,G,I) | Klassischer Makkaroniaufauf 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 (Menü 6) | Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage (A,I) | Eier in Sensauce mit Petersilienkartoffeln dazu Rote Beete (3,9,A,C,G,I,J) | Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst (2,3,5,9,A1,G,I,J) | Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel (4,I) | Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln (9,A,G,I) | | |
| Salat & Co. (Menü 7) | Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen (5,9,A,G,I) | Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur(3,5,A,C,I,J) | Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing (2,3,5,9,A,C,G,J) | Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, 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 (Menü 8) | Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott (5,9,G) | Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker (5,9,A,C,G) | Feiner Grießbrei mit roter Grütze (5,9,A,G) | Mandarinmilchreis (3,5,9,A,G) | Quarkkeulchen mit Vanillesauce (5,9,G) | Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott (5,9,G) | Eierpfannekuchen mit Apfelkompott (9,A,C,G,J) |
| Abendbrot (Menü 9) | Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat (3,5,A,C,J) | Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur (2,4,5,9,A,G) | Feine Sülze mit Remouladensauce, 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 Garnitur (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) |

1: Geschmacksverstärker | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: Süßstoffe | 4: Konservierungsstoffe | 5: Farbstoffe | 6: geschwärzt | 7: Alkohole | 8: Formfleisch | 9: mit Milchprodukten zubereitet | A: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse | A: Weizen | A1: Roggen | A2: Gerste | A3: Hafer | A4: Dinkel | A5: Kamut | B: Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse | C: Eier/Eiererzeugnisse | D: Fischerzeugnisse | E: Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse | F: Soja/Sojaerzeugnisse | G: Milch/Milcherzeugnisse einschließlich Lactose | H: Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse | H1: Haselnuss | H2: Walnuss | H3: Cashew | H4: Pecanuss | H6: Pistazie | H7: Macadamianuss, H8: Queenslandnuss | I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse | J: Senf/Senfzeugnisse | K: Sesam/Sesamerzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | N: Weichtier/Weichtiererzeugnisse | R: Rind | S: Schwein | F: Fisch | G: Geflügel | W: Wild | V: Vegetarisch | L: Lamm | Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet | Alle Menüs mit glutthaltiges Getreide ausschließlich mit Weizen zubereitet | Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet