

ESSEN AUF RÄDERN
DAS ORIGINAL SEIT 1961



Unsere Menüs:

- werden erst auf dem Weg zu Ihnen vitaminschonend fertig 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.“
Renate Fünferlings, Menüservice-Team



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

Gerne informieren wir Sie auch über unsere weiteren Angebote:

KREFELDER PFLEGEDIENST

Individuelle Pflege Zuhause – wir nehmen uns Zeit für Sie!

TAGESPFLEGE SCHÜTENHOF

Unser Angebot für Ihre pflegebedürftigen oder an Demenz erkrankten Angehörigen. Der Ort zum Wohlfühlen!



Uerdinger Straße 624, 47800 Krefeld
Telefon 021 51/83 900
Telefax 021 51/83 9033
info@Essen-auf-Raedern-Krefeld.de



www.Essen-auf-Raedern-Krefeld.de

Spendenkonto:
DE28 3205 0000 0000 0042 00

**DAS ORIGINAL SEIT
ÜBER 60 JAHREN**



Essen auf Rädern



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

1 Probe-Essen kostenlos
(nur gültig für Bürger ab 65 Jahren)



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.Essen-auf-Raedern-Krefeld.de) 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 Salat (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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln (9,A,G,I,J)
Feine Küche (Menü 3)	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat (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 Gemüseeintopf (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 Kaiser-gemüse und Kartoffeln (5,A,G,J)	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuter-kartoffeln und Krautsalat (2,3,5,9,A,C,D,G,I,J)	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsen-gemüse 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, Röst-zwiebeln 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-Toma-ten-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 Rindfleischleinlage (A,I)	Eier in Senfsauce 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 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 (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)	Mandarinenmilchreis (3,5,9,A,G)	Quarkkeuchen 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: Queendsländnuss | I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse | J: Senf/Senferzeugnisse | 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 gluthaltiges Getreide ausschließlich mit Weizen zubereitet | Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet