

Bestellschein

Kalenderwoche: **10**

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04. Mär.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05. Mär.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06. Mär.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07. Mär.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08. Mär.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09. Mär.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Mär.				

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben. Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.



„Essen auf Rädern“
Bad Krozingen
Tel. **07633/8404**



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü-angebot	1 11,40 € Vollkost	2 11,40 € L/BE Kost	3 10,30 € Mini-Menü	4 13,35 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4069 Feine Bratwurst v. Schwein in Soße m. Rahmspinat u. Salzkartoffeln <small>G/Ei/Me/La/S</small>	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße a la Hollandaise und Frühlingsspüree <small>G/Me/La</small>	4206 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G/G1/M/Me/La</small>	Brokkolicremesuppe Kalbsfrikassee m. Champignons, Rosmarinkartoffeln, Erbsengemüse <small>G/Me/La/S/Sd</small> Dessert: Kompott
04. Mär.				
Di	4584 Spaghetti „Bolognese“ m. herzhafter Hackfleischsoße v. Rind u. Schwein <small>9 G/Ei/S</small>	4472 4,6 BE Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel <small>G/Fi/Me/La/S/Sn</small> Salat <small>9</small>	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung <small>3/10/G/Ei/Me/La</small> Salat <small>9</small>	Champignoncremesuppe Zarte Hähnchenkeule m. Geflügelsoße, hausgemachte Eierknöpfe, Karottengemüse Dessert: Obst <small>Sn/G/Me/La/S/Ei</small>
05. Mär.				
Mi	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20/Me/La/S</small>	4543 4,6 BE Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G/Ei/Me/La</small>	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G/Ei/Me/La/S/Sn</small>	Geröstete Grießsuppe Makkaroni m. Hackfleischsoße, Parmesan, Karottensalat Dessert: Pudding <small>G/S/Sn</small>
06. Mär.				
Do	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>Me/La</small>	4226 3,0 BE Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>G/S/Sn</small>	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G/Ei/Me/La/S</small>	Gemüsecremesuppe Saure Rinderleber geschnetzelt, Kartoffelstampf, Blattsalat m. Kräuterdressing <small>Me/La/S/G/Ei/1/Sn/2/9/3/Sd</small> Dessert: Joghurt
07. Mär.				
Fr	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel <small>G/Fi</small>	4590 4,7 BE Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango Kompott <small>9/G/Ei/Me/La</small>	4797 Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüseeis <small>G/Me/La/S</small>	Karottencremesuppe Leichtes Fischragout in Hummersoße, Bandnudeln, Feldsalat / Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst <small>G/Me/La/S/Sn/Fi/Ei/9/3/2/Sd</small>
08. Mär.				
Sa	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G/Me/La/S</small>	4154 4,2 BE Gefüllter Schweinebraten in Soße, Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G/Ei/Sn</small>	4683 Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage <small>G/Me/La/S</small>	Deftige Gulaschsuppe m. Kartoffeln u. Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise <small>G/S/1/Sd</small>
09. Mär.				
So	4263 <small>Ei/Me/La/S</small> Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße	4758 3,3 BE Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>Me/La/S</small>	4097 <small>G/G1/Ei/M/Me/La/Sn/S</small> Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln	Rinderbrühe m. Gemüseeinlage Geschmortes Scheinesteak m. Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Sellerie i. R. Dessert: Kuchen <small>G/S/Me/La/1/Sd</small>
10. Mär.				



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
email: menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de
Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

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)

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=Milchweiss 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.apetit.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.

Änderungen vorbehalten