

Bestellschein 12

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo 18. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 19. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 20. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 21. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 22. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 23. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 24. Mär.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 18. Mär.	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott 3/10/G/Me/La	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G/G1/Ei/M/Me/La/S	Selleriecremesuppe Fleischkäse gebacken m. Braten- soße, Kartoffelstampf, Feldsalat/ Kräuterdressing Dessert: Kompott G/Me/La/S/Sn/9/3/Ei/Sd
Di 19. Mär.	4026 Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomaten- soße mit Langkornreis G/Ei/S Salat 9	4210 Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Salat 9	4792 Zartes Hühnerfleisch in Cham- pignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis Salat 9	Brokkolicremesuppe Rindergulasch v. heimischen Weiderind, Spirellinudeln, Apfelrotkraut Dessert: Obst G/Me/La/S/Sd/Sn/Ei
Mi 20. Mär.	4562 Spinat-Käse-Strudel, dazu Reisnudelpfanne m. Gemüse G/G1/Me/La/S/M/Ei	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerschinken vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Rinderbrühe m. Buchstabennudeln Currywurst geschnitten in Curry- soße, Ofenkartoffeln, gem. Salat m. Joghurt dressing Dessert: Pudding Ei/G/S/Sn/Sd/9/3/2
Do 21. Mär.	4426 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse- einlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salz- kartoffeln G/Me/La/S	Karottencremesuppe gebratene Hähnchenbrust m. Geflügelsoße, Kartoffelstampf, Karotten-Erbsengemüse Dessert: Joghurt Me/La/G/S/Sn
Fr 22. Mär.	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce G/G1/Ei/Me/La/M	4762 Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Lauchcremesuppe Panierter Seelachsfilet m. Sauce Remoulade, Kartoffelsalat, Blattsalat / Cocktail-Dressing Dessert: Obst G/Fi/Me/La/Sn/Ei/S/9/3/2/Sd
Sa 23. Mär.	4523 Hausgemachter Kaiser- schmarren mit Apfel-Rosinen- Kompott G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- nudeln G/S/Sn	4060 Hausgemachte Wirsing- roulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Bunter Gemüseeintopf m. Rind- flescheinlage dazu Bauernbrot S/Sn/G Dessert: Quarkspeise
So 24. Mär.	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, da- zu würzige Kartoffelscheiben S/Ei/G/G1/Me/La/M	4162 Röstzwiebelschnitzel v. Schwein, cremiges Weiß- kraut, Möhren, Röstkartoffeln G/G1/M/Me/La/S/Sn	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Hühnerbrühe „Risi Bisi“ Schweinenackenbraten m. Kümmel-Biersauce, Eierknöpfe, Ratatouille Dessert: Kuchen S/G/Ei/Sn/Sd



„Essen auf Rädern“ Fax: 07633-16246
email: essen-bg@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 35 g 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 ☒ = Menü 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 = Milcheiweiß 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.apetitito.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