

# Bestellschein

Kalenderwoche:

41

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>				
08. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>				
09. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>				
10. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>				
11. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>				
12. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>				
13. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b>				
14. Okt.	<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



Ihr Menüservice bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!



Menü-angebot	1 6,80 €	2 6,80 €	3 6,15 €	4 8,10 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menüs	„Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b>	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4124 Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 Geflügelfrikadelle in Braten- soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G/Me/La/S/Sn	<b>Bouillon mit Einlage</b> Käseknöpfe m. Brokkoli & fruchtig-pikanter To-Soße, bunter Blattsalat G/Me/La/S/Ei/Sn Dessert: Mandarinenkompott
<b>Di</b>	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S	4462 Panierte Alaska-Seelachs- happen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S	<b>Karottencremesuppe m. Ingwer</b> Kalbfleischfrikadelle an Pilzrahm- soße, Selleriegemüse m. Schnitt- lauch, Kroketten G/Me/La/Ei/Sb/S D: Grießpudding m. Himbeersauce
<b>Mi</b>	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herz- hafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelmüse, Petersilien- kartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreentopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Grießklösschensuppe</b> Gemüselasagne an mediterraner Soße, Kopfsalat m. Sauerrahm- dressing G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Kokosmousse
<b>Do</b>	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn	<b>Gemüsecremesuppe</b> Rinderhackröllchen m. pikanter Paprikasoße, Blumenkohl- röschen, Kräuterreis Me/La/S/G/Sb Dessert: frisches Obst
<b>Fr</b>	4465 Fischeintopf vom Alaska- Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Gutedelsuppe</b> Gebackene Dorschknuggets m. Pommerysenfsoße, Gemüsemix in Streifen, Bandnudeln ȳ Me/La/G/Fi/S/Sn/Ei Dessert: Blaubeerquark
<b>Sa</b>	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln G/Ei/S	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Hausgemachte Kartoffel- suppe m. Majoran, Bockwurst dazu Bauernbrot 3/G Dessert: Apfelmark
<b>So</b>	4549 Südländische Gemüse-Nudel- Pfanne mit Tomaten und Paprika G/G1/Ei	4748 Putengeschnetztes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher- Spätzle G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	<b>Flädlesuppe</b> Kohlroulade m. Specksoße, Butter- spätzle, buntes Marktgemüse Me/La/G/S/Ei/Sb/Sn/3 Dessert: Zitronenkuchen

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol  
⊗ = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß  
S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.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



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246  
email: [menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de](mailto:menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de)

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)