

Bestellschein

Kalenderwoche: **43**

Menü	1	2	3	4
Mo				
22. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
23. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
24. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
25. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
26. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
27. Okt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
28. 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 abschieben 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 € Vollkost	2 6,80 € L/BE Kost	3 6,15 € Mini-Menü	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree G/Me/La	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn	Kürbissüppchen Eieromlette auf mediterranem Gemüse dazu Kräuterreis G/Me/La/S/Ei Dessert: Panna Cotta & Waldbeeren
Di	4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Rote Betesalat 9 G/Ei/S	4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel Rote Betesalat 9 G/Fi/Me/La/S/Sn	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Rote Betesalat 9 G/Ei/Me/La/S	Tomatensuppe m. Basilikum Bauernbratwurst „Jus mit Zwiebeln und Majoran, Apfelrotkohl, Püree G/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Birnenkompott
Mi	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S	4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln G/S/Sn	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung 3/10/G/Ei/Me/La	Grießklösschensuppe Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten & Mozzarella, Waldpilzragout, Eisbergsalat G/Ei/Me/La/S/Sn Dessert: Apfelmus
Do	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker Me/La	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G/Ei/Me/La	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G/Ei/Me/La/S/Sn	Kerbelcremesuppe Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ananas & Pfirsichspalten, Basmatireis Dessert: Vanillequark Me/La
Fr	4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grillgemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Fi	4590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango Kompott 9/G/Ei/Me/La	4797 Hühnerfrikassee mit feinem Spargel, dazu bunter Gemüserais r /G/Me/La/S	Minestrone Kabeljaufilet im Estragon- Zitronenmantel, Mandelbrokkoli, Vollkornreis G/Fi/Me/La/S/Ei/3 Dessert: Fruchtcocktail
Sa	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 10/20/G/Me/La/S	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	4683 Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G/Me/La/S	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot G/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Schwarzwälder Kirschcreme
So	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei/Me/La/S	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Me/La/S	4169 Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G/Me/La/Sn	Flädlesuppe Rinderroulade „Hausfrauenart“, Speck, Gewürzgurke, Blumenkohl & Butternudeln G/Me/La/S/Sn/Sb/Ei/2/3/9 Dessert: Schokokuchen

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 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

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)