

Bestellschein

Kalenderwoche: **45**

Menü	1	2	3	4
Mo				
05. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
06. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
07. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
08. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
09. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
10. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
11. Nov.	<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 € Vollkost	2 6,80 € L/BE Kost	3 6,15 € Mini-Menü	4 8,10 € „Unser aktuelles Menü“
Mo 05. Nov.	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Lauchcremesuppe Gefüllte rote Paprikaschote m. Geflügelhackfleisch, Reis, Gurkensalat mit Dill G/Me/La/S/Sb/Sn Dessert: Schokomousse
Di 06. Nov.	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G/EI/S Selleriesalat 9/S	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Selleriesalat 9/S	4792 Zartes Hühnchen in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis G/S Selleriesalat 9/S	Bouillon mit Einlage Gratinierte Käseknöpfe m. Tomaten-Basilikumsoße, Feldsalat m. Speckdressing G/Me/La/Sn/EI/3 Dessert: Fruchtkaltschale
Mi 07. Nov.	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Soße á la Hollandaise G/Me/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägersfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Passierte Gemüsesuppe Hähnchen-Cordon bleu m. Rahmsauce, Blumenkohl, Kräuterkartoffeln G/Me/La/S/Sb/3 Dessert: Apfelmarmelade
Do 08. Nov.	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüse-inlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	Klare Brühe mit Eierstich Vegetarische Maultaschen auf pikantem Rahmgemüse, Eisbergsalat m. Möhren Me/La/Ei/G/Sb/S/Sn D: Schwarzwälder Kirschencreme
Fr 09. Nov.	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Maiscremesuppe Gebackenes Kap-Seehechtfilet an Senf-Dillsauce, frisches Fenchelgemüse, Butternudeln G/Fi/Me/La/Sn/EI D: Vanillepudding / Himbeersauce
Sa 10. Nov.	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschneitzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Majoran u. Bockwurst dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/3 Dessert: Pfirsichkompott
So 11. Nov.	4028 Mexikanischer Hacktopf mit Paprika, Bohnen, Mais und Langkornreis S/Sn	4191 Panieretes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Gutedelsüppchen Wildragout in Wacholderrahm, Rosenkohlgemüse, Kartoffelpüree m. Thymian G/Ei/Me/La/S/Sb/3/1 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 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)