

Bestellschein

Kalenderwoche: **47**

Menü	1	2	3	4
Mo 19. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 20. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 21. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 22. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 23. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 24. Nov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 25. 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 €	2 6,80 €	3 6,15 €	4 8,10 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo 19. Nov.	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/Me/La	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschensoße 3/10/Me/La	Klare Brühe mit Einlage Gebackene Polentatasche „Florentiner Art“ an pikanter Currysoße, Gemüserreis Dessert: Birnenkompott
Di 20. Nov.	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Grüner Bohnensalat G/Ei/Me/La 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis Grüner Bohnensalat G/Me/La/S 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Grüner Bohnensalat 9	Gutedelschaumsuppe Geschnetzeltes v. d. Putenbrust m. Pilzen u. Paprika, Kartoffelpüree m. Majoran, Karottensalat Dessert: weißes Schokomousse
Mi 21. Nov.	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße	Kräutercremesuppe Spaghetti Pomodori m. pikanter Tomatensoße, Eisbergsalat m. Sauerrahmdressing D: Rote Grütze mit Vanillesoße
Do 22. Nov.	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Gemüsebrühe mit Einlage Rinderfrikadelle „Jäger Art“ m. Champignonrahmsauce, Erbsengemüse, Eierspätzle Dessert: Vanillequarkspeise
Fr 23. Nov.	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce, dazu Möhren und Risi-Bisi G/Fi/Me/La/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Fenchelsuppe m. Ingwer Paniertes Seelachsfilet an Kräuter-Senfsoße, breite Nudeln, Feldsalat m. Sylter Dressing D: Mandelcreme mit Pfirsich
Sa 24. Nov.	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Finger-möhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn	Serbischer Bohneneintopf m. Mettenden & Wurzelgemüse & Bauernbrot Dessert: frisches Obst
So 25. Nov.	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlings-gemüse, Petersilienkartoffeln	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4756 G/Me/La/S Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti	Bouillon mit Gemüstreifen Badisches Schäufele an Spätburgundersauce, mildes Sauerkraut, Petersilienkartoffeln D: Schokoladenkuchen

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)