

# Bestellschein

Kalenderwoche: **51**

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>				
17. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>				
18. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>				
19. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>				
20. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>				
21. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>				
22. Dez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b>				
23. Dez.	<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 7,95 €	2 7,95 €	3 7,40 €	4 9,00 €
	<b>Vollkost</b>	<b>L/BE Kost</b>	<b>Mini-Menüs</b>	<b>„Unser aktuelles Menü“</b>
<b>Mo</b>	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 G/Me/La/S/Sn Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	<b>Karottencremesuppe / Ingwer</b> Gratinierte Käseknöpfe m. To-Soße, Feldsalat a. d. Region m. Speckdressing G/Me/La/S/Ei/Sn/3/Sb Dessert: Schwarzwaldcreme
<b>Di</b>	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S	4462 4,8 BE Panierte Alaska-Seelachshappen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip G/Fi/Me/La/Sn 9/S	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S 9/S	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Putengeschnitzeltes in Papikarrahmsoße, buntes Marktgemüse, Krokette G/Me/La/Ei/Sb/S Dessert: Vanillemousse
<b>Mi</b>	4164 Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 2,7 BE Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Minestrone</b> Hausgemachte Grießschnitte mit heißen Sauerkirschen G/Me/La/S Dessert: Fruchtjoghurt
<b>Do</b>	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 4,0 BE 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>Klare Brühe mit Einlage</b> Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein an Champignonrahmsoße, Erbsen, Spätzle Me/La/S/G/Sb/Sv/Ei Dessert: Mandarinenkompott
<b>Fr</b>	4465 G/Fi/Me/La/S Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	4565 3,3 BE Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei/Me/La	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	<b>Currysuppe m. Kokosmilch/Chili</b> Gebackenes Seehechtfilet mit Selleriegemüse in Kräuterrahm dazu Tomatennudeln Me/La/G/Fi/Ei Dessert: Mandelcreme
<b>Sa</b>	4001 G/Ei/S Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln	4644 2,6 BE Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Grüne Bohnen Eintopf mit Rauchfleisch & Wurzelgemüse dazu Bauernbrot 3/G/Me/La/S/Sn Dessert: Birnenkompott
<b>So</b>	4549 Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Tomaten und Paprika G/G1/Ei	4748 3,6 BE Putengeschnitzeltes 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>Bouillon m. Pfannkuchenstreifen</b> Kasslernacknbraten an leichter Senf-Jus, Sauerkraut & Kartoffelpüree Me/La/G/S/Ei/Sb/Sn/3 Dessert: 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](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)