

Bestellschein

Kalenderwoche: **09**

Menü	1	2	3	4
Mo				
25. Feb.				
Di				
26. Feb.				
Mi				
27. Feb.				
Do				
28. Feb.				
Fr				
01. Mrz.				
Sa				
02. Mrz.				
So				
03. Mrz.				

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschieken 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 €
	Vollkost		L/BE Kost		Mini-Menüs		„Unser aktuelles Menü“	
Mo	4542		4124	2,9 BE	4790	G/Me/La/S/Sn	Bouillon mit Eierstich	
	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree		Blätterteigtasche m. würziger Champignonfüllung an Tomatensoße, Gemüsereis	
25. Feb.	9/G/Ei/Me/La		G/Me/La/S				D: weißes Schokomousse / Pfirsich	
Di	4732		4462	4,8 BE	4229		Lauchcremesuppe	
	Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle		Panierte Alaska-Seelachshappen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln		Putenbratbällchen in Papikarahmsoße & bunter Blattsalat	
26. Feb.	G/Ei/Me/La/S		G/Fi/Me/La/Sn		G/S		Dessert: Apfelkompott	
	Rote Betesalat 9		Rote Betesalat 9		Rote Betesalat 9			
Mi	4164		4458	2,7 BE	4603		Minestrone	
	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln		Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Eieromelette m. pikantem Rahmgemüse, Petersilienkartoffeln	
27. Feb.	G/Ei/Me/La/S		G/Me/La/S				Dessert: Schokoladenpudding	
Do	4574		4079	4,0 BE	4493		Blumenkohlcremesuppe	
	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris		Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, Apfelrotkohl, Spirellinudeln	
28. Feb.	Me/La/S		G/Ei/Me/La/S		G/Fi/Me/La/Sn		Dessert: Mandarinenkompott	
Fr	4465	G/Fi/Me/La/S	4565	3,3 BE	4099	G/Ei/Me/La/S/Sn	Fenchelcremesuppe	
	Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln		Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße		Fischschlemmerfilet „Bordelaise“, Rissolekartoffeln/Rosmarin, Gurkensalat/Sauerrahmdressing	
01. Mrz.			Ei/Me/La				Dessert: Paradiescreme „Walnuss“	
Sa	4001	G/Ei/S	4644	2,6 BE	4525		Flädlesuppe	
	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott		Hausgemachter Hühner-Nudelpotage m. buntem Suppengemüse dazu Bauernbrot	
02. Mrz.			S/Sn		G/Ei/Me/La		D: Birnenquark m. Schokostreusel	
So	4549		4748	3,6 BE	4168		Flädlesuppe	
	Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Tomaten und Paprika		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher-Spätzle		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Sonntagsbraten v. Schweinenacken an Backpflaumensoße, Speckrosenkohl, Eierspätzle	
03. Mrz.	G/G1/Ei		G/Ei/Me/La/S/Sn		G/S		Dessert: Berliner	

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)