

Bestellschein

Kalenderwoche: **11**

Menü	1	2	3	4
Mo				
11. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
12. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
13. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
14. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
15. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
16. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
17. Mrz.	<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 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	2	3	4
	7,95 €	7,95 €	7,40 €	9,00 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße a 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	Karottencremesuppe / Ingwer Gratinierter Käseknöpfe mit Tomatensoße, Feldsalat a. d. Region/Speckdressing G/Me/La/S/Ei/Sn/3/Sb Dessert: Schwarzwaldcreme
11. Mrz.				
Di	4584 Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Selleriesalat 9/S	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße und Kartoffelwürfel G/Fi/Me/La/S/Sn Selleriesalat 9/S	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln Selleriesalat 9/S	Klare Brühe mit Einlage Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce, buntes Marktgemüse, Kroketten G/Me/La/S/Sb/Ei Dessert: Vanillemousse
12. Mrz.				
Mi	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20/Me/La/S	4226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln G/S/Sn	4515 Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber- Füllung 3/10/G/Ei/Me/La	Minestrone Hausgemachte Grießschnitte mit heißen Sauerkirschen G/Me/La/S Dessert: Joghurt im Becher
13. Mrz.				
Do	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker Me/La	4543 Herzhafter Pfnankuchen 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	Klare Brühe mit Einlage Paniertes Jägerschnitzel an Champignonrahmsauce, Erbsengemüse, Eierspätzle Me/La/S/G/Sb/Ei/Sn Dessert: Mandarinenkompott
14. Mrz.				
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 Gemüseris r /G/Me/La/S	Currysuppe m. Kokosmilch / Chili Gebackenes Seehechtfilet m. Selleriegemüse in Kräuterrahm, dazu Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Mandelcreme
15. Mrz.				
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	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch & Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot G/3/Me/La/S/Sn Dessert: Birnenkompott
16. Mrz.				
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 Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Me/La/S	4169 Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln G/Me/La/Sn	Bouillon m. Pfnankuchenstreifen Kasselerbraten an leichter Senfjus, mildes Sauerkraut & Kartoffelpüree/Majoran G/Me/La/S/Sn/Sb/Ei/3 Dessert: Schokoladenkuchen
17. Mrz.				

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)