

Bestellschein

Kalenderwoche: **15**

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08. April				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09. April				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. April				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. April				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. April				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. April				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. April				

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 € Vollkost	2 7,95 € L/BE Kost	3 7,40 € Mini-Menü	4 9,00 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/MeLa	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße 3/10/Me/La	Karottensüppchen / Ingwer Eieromelette auf pikantem Tomaten-Lauchgemüse dazu Salzkartoffeln Ei/S/Me/La D: Panna Cotta m. Waldbeeren
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Rote Betesalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Rote Betesalat 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Rote Betesalat 9	Grießklösschensuppe Feine Kalbsbratwurst an Jus m. Zwiebeln u. Majoran, Apfelrotkohl & Püree Me/La/G/S/Sn/Ei/Sb Dessert: Birnenkompott
Mi	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	Schwarzwurzelcremesuppe Gabelspaghetti m. feuriger Zigeunersauce, dazu Chinakohlsalat m. Sylter Dressing Me/La/G/S/Sn/Ei Dessert: Apfelsmus
Do	4533 Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4175 3,2 BE Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Bouillon m. Gemüsestreifen Hausgemachter Hackbraten m. Champignonrahmsauce, Blumenkohl „polnische Art“, Spätzle Me/La/S/Ei/G/Sb/Sn Dessert: Vanillequark
Fr	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4548 6,3 BE Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Minestrone Gebackenes Lachsfilet an Senf-Dillsoße, Mandelbrokkoli u. Vollkornreis G/Fi/Me/La/Sn/Ei/S/3 Dessert: Fruchtcocktail
Sa	4098 G/Ei/Me/La/S Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	4599 3,8 BE 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	Hausgemachte Gulaschsuppe dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/Sb D: Schwarzwälder Kirschcreme
So	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln	4221 3,7 BE Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S	Flädlesuppe Rinderroulade „Hausfrauenart“ m. Speck u. Gewürzgurke, Wirsinggemüse, Butternudeln S/3/G/Sb/Ei/Me/La/ Dessert: Marmorkuchen Sn/9

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)