

Bestellschein

23

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
03. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
04. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
05. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
06. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
07. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
08. Juni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
09. Juni	<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 7,95 € Vollkost	2 7,95 € L/BE Kost	3 7,40 € Mini-Menü	4 9,00 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Karottencremesuppe m. Ingwer Gratinierter Käseknöpfle mit Tomatensauce, Karottensalat Me/La/S/Ei/G/Sn/Sb Dessert: Schwarzwaldcreme
Di	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G/Ei/S Selleriesalat 9	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Selleriesalat 9	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis G/S Selleriesalat 9	Minestrone Germknödel mit Kirschküchle und Vanillesoße G/Me/La/Sb/S/Ei/ Dessert: Apfelmus
Mi	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Soße á la Hollandaise G/Me/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Klare Brühe mit Einlage Spaghetti Bolognese mit Reibekäse, Gurken-Selleriesalat G/Me/La/S Dessert: Vanillemosse
Do	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	Klare Brühe mit Einlage Blumenkohl-Käsemedaillons an Spargel-Rahmgemüse, Salzkartoffeln Me/La/Ei/G/Sb/S/Sn Dessert: Mandarinenkompott
Fr	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsauce mit Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Currysuppe/Kokosmilch/Chil Gebackenes Seehechtfilet m. Selleriegemüse in Kräuterrahm, Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Blaubeerquark
Sa	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln G/S/Sn	4170 Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln 20/Me/La/S	Grüne Bohnen Eintopf mit Rauchfleisch & Wurzelgemüse dazu Bauernbrot G/Me/La/S/Sn/2/3 Dessert: Birnenkompott
So	4006 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel S/Ei/G/G1/Me/La/M	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Flädlesuppe Kasslernackenkraut an Senfjus, mildes Sauerkraut, Kartoffelpüree m. Majoran G/Ei/Me/La/S/Sb/Sn/2/3 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 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)