

Bestellschein

Kalenderwoche: **25**

Menü	1	2	3	4
Mo				
17. Juni				
Di				
18. Juni				
Mi				
19. Juni				
Do				
20. Juni				
Fr				
21. Juni				
Sa				
22. Juni				
So				
23. Juni				

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 €
	Vollkost		L/BE Kost		Mini-Menü		„Unser aktuelles Menü“	
Mo	4069		4558	6,9 BE	4537		Bouillon mit Einlage	
17. Juni	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S		Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/Me/La		Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschoße 3/10/Me/La		Käseknöpfe m. Brokkoli & fruchtig-pikanter Tomatensoße, bunter Blattsalat Ei/S/Me/La/G/Sn Dessert: Mandarinenkompott	
Di	4321		4745	4,0 BE	4233	G/Me/La/S/Sn	Karottencremesuppe/Ingwer	
18. Juni	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Grüner Bohnensalat 9		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Grüner Bohnensalat 9		Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Grüner Bohnensalat 9		Kalbfleischfrikadelle an Pilzrahmsoße, Selleriegemüse/Schnittlauch & Kartoffelkroketten Me/La/G/S/Ei/Sb D: Grießpudding/Himbeersauce	
Mi	4411		4610	2,6 BE	4099	G/Ei/Me/La/S/Sn	Grießklösschensuppe	
19. Juni	Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S		Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße		Gemüselasagne an mediterraner Soße, Kopfsalat m. Sauerrahm-dressing Me/La/G/S/Sn/Ei Dessert: Kokosmousse	
Do	4533		4175	3,2 BE	4553		Gemüsecremesuppe	
20. Juni	Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La		Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn		Rinderhackröllchen m. pikanter Paprikasoße, Blumenkohlröschen, Kräuterteis Me/La/S/Ei/G/Sb Dessert: frisches Obst	
Fr	4273		4548	6,3 BE	4177	G/Ei/Me/La/S/Sn	Gutedelsuppe	
21. Juni	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn		Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel		Gebackene Dorschnudgets m. Pommerysensoße, Gemüsemix in Streifen & Bandnudeln G/Fi/Me/La/Sn/Ei/S Dessert: Blaubeerquark ☹	
Sa	4098	G/Ei/Me/La/S	4599	3,8 BE	4421		Hausgemachte Kartoffelsuppe m. Majoran und Bockwurst dazu Bauernbrot G/Me/La/S/3	
22. Juni	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Finger-möhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn		Dessert: Apfelmark	
So	4153	G/Me/La/S	4221	3,7 BE	4756		Flädlesuppe	
23. Juni	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlings-gemüse, Petersilienkartoffeln		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G/Me/La/S		Kohlroulade m. Specksoße, Butter-spätzle, buntes Marktgemüse S/G/Sb/Ei/Me/La/Sn Dessert: Zitronenkuchen 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)