

Bestellschein

Kalenderwoche: **35**

Menü	1	2	3	4
Mo				
26. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
27. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
28. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
29. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
30. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
31. Aug.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
01. Sep.	<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 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 26. Aug. Me/La	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/MeLa	4537 Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschose 3/10/Me/La	Karottencremesuppe / Ingwer Gratinierter Käseknöpfe m. Tomatensoße, Karottensalat Ei/S/Me/La/G/Sn/3/Sb Dessert: Schwarzwaldcreme
Di 27. Aug. G/Ei/Me/La	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Seleriesalat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis Seleriesalat 9 G/Me/La/S	4233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Seleriesalat 9 G/Me/La/S/Sn	Minestrone Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße Me/La/G/S/Ei/Sb Dessert: Apfelmus
Mi 28. Aug. Fi/Me/La/S	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, grüne Bohnen „naturell“, Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Einlage Spaghetti Bolognese m. Reibekäse; Gurken-Seleriesalat Me/La/G/S Dessert: Vanillemousse
Do 29. Aug. 3/10/G/Me/La	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle 20/G/Ei/S	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Einlage Blumenkohl-Käsemedaillon an buntem Rahmgemüse, Salzkartoffeln Me/La/S/Ei/G/Sb/Sn Dessert: Mandarinenkompott
Fr 30. Aug. G/Ei/Me/La/S	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4177 Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G/Ei/Me/La/S/Sn	Currysuppe m. Kokosmilch/Chili Gebackenes Seehechtfilet m. Selleriegemüse in Kräuterrahm, dazu Tomatennudeln G/Fi/Me/La/Ei Dessert: Mandelcreme
Sa 31. Aug. G/Ei/Me/La/S	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La/Sn	Grüne Bohnen Eintopf m. Rauchfleisch & Wurzelgemüse dazu Bauernbrot G/Me/La/S/3/Sn Dessert: Birnenkompott
So 01. Sep. G/Me/La/S	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln	4221 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	Bouillon m. Pfannkuchenstreifen Kasslernacknbraten an leichter Senfjus, mildes Sauerkraut & Kartoffelpüree/Majoran S/G/Sb/Ei/Me/La/Sn/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)