

Bestellschein

37

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
09. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
10. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
11. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
12. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
13. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
14. Sep.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
15. 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 abschicken 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	4747 ^{G/Me/La/S} Goldgelb panierte Hähnchen- happen Erbsen und Möhren in Soße a la Hollandaise und Kartoffelpüree	4524 ^{5,0 BE} Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 3/10/G/Ei/Me/La	4546 Reibekuchen/ Kartoffelpuffer „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln G/G1/Ei	Bouillon mit Einlage Spirelli & Tomatensoße „Napoli“ mit Kräutern & bunter Blattsalat Me/La/S/Ei/G/Sn Dessert: Fruchtejoghurt
Di	4475 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S Grüner Bohnensalat 9	4061 ^{3,5 BE} Hackbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn Grüner Bohnensalat 9	4744 ^{G/Me/La/S/Sn} Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüserais Grüner Bohnensalat 9	Karottencremesuppe / Ingwer Kalbfleischfrikadelle an Champignon- rahmsauce, Selleriegemüse/Schnitt- lauch & Kart.-Kroketten G/Me/La/S/Ei/Sb Dessert: Grießpudding/Himbeersauce
Mi	4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott G/Ei/Me/La	4023 ^{3,7 BE} Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G/Ei/S/Sn	4199 Saftiges Kassler in Braten- soße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20/G/Me/La/S	Grießklösschensuppe Sellerieschnitzel an Gemüse- rahmsauce, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat/Sauerrahmdressing D.: Fruchtcocktail G/Me/La/S/Sn/Ei
Do	4249 Rindersaftgulasch in herz- hafter Soße, dazu Spätzle G/Ei	4645 ^{2,4 BE} Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei/Me/La	Gemüsecremesuppe Putengulasch m. Pilzen, Blumen- kohlröschen in Rahm, Kräuterreis G/Me/La/Ei/S/Sb/Sn Dessert: frisches Obst
Fr	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	4768 ^{3,1 BE} Geflügelkrikkadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln G/Me/La/S/Sn	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	Gutedelsuppe Gebackene Dorschnuggets m. Senfrahmsauce, Gemüsemix in Streifen & Nudeln G/Fi/Me/La/Sv/Ei/S Dessert: Fruchtequark
Sa	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Peter- silienkartoffeln G/Ei/Me/La/S/Sn	4422 ^{4,8 BE} Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffel- würfel G/Fi/Me/La/S	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln 10/G/Ei/Me/La/S	Kartoffeleintopf m. Bauchspeck, dazu Bauernbrot G3 Dessert: Nusspudding
So	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pflaumen und Ananas, dazu Gemüserais Me/La/S/Sn	4192 ^{3,6 BE} Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S/Sn	4231 ^{G/Me/La/S/Sn} Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	Flädlesuppe Kohlroulade m. Specksoße, Butter- spätzle, buntes Marktgemüse Me/La/G/S/Sb/Ei/Sn/3 Dessert: Zitronenkuchen 3/9

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/artikel/info 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: menu-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)