

Bestellschein

Kalenderwoche: **45**

Menü	1	2	3	4
Mo				
04. Nov.				
Di				
05. Nov.				
Mi				
06. Nov.				
Do				
07. Nov.				
Fr				
08. Nov.				
Sa				
09. Nov.				
So				
10. Nov.				

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



Wir bringen 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	4144 Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Me/La	4558 Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G/G1/Ei/Me/La	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M/Me/La	Bouillon m. Einlage Spirelli & Tomatensoße „Napoli“ m. Kräutern, bunter Blattsalat Ei/S/Me/La/G/Sn Dessert: Fruchtejoghurt
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Rote Betesalat G/Ei/Me/La 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis Rote Betesalat G/Me/La/S 9	4233 Herzhafte Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Rote Betesalat G/Me/La/S/Sn 9	Karottencremesuppe/Ingwer Kalbfleischfrikadelle an Champignon-rahmsoße, Selleriegemüse/Schnittl., Kartoffelkroketten Me/La/G/S/Ei/Sb D: Grießpudding / Himbeersauße
Mi	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	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	Grießklösschensuppe Sellerieschnitzel an Gemüserahmsoße, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat/ Sauerrahmdressing Me/La/G/S/Ei/Sn Dessert: Fruchtcocktail
Do	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4145 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße & Kräuterspätzle G/G1/Ei	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Gemüsecremesuppe Putengulasch m. Pilzen, Blumenkohlröschen in Rahm, Kräuterreis Me/La/S/Ei/G/Sb/Sn Dessert: frisches Obst
Fr	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	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	Gutedelsuppe Gebackene Dorschknuggs m. Senfrahmsoße, Gemüse in Streifen & Bandnudeln G/Fi/Me/La/Ei/S/Sn Dessert: Früchtequark
Sa	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La	Kartoffeleintopf mit Bauchspeck dazu Bauembrot G/3 Dessert: Nusspudding
So	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	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	Flädlesuppe Kohlroulade m. Specksoße, Butterspätzle, buntes Marktgemüse S/G/Ei/Me/La/3/Sb/Sn Dessert: Zitronenkuchen



„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 35g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite 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. 0900 2729496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten