

# Bestellschein

15

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06. Apr.				
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07. Apr.				
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08. Apr.				
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09. Apr.				
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Apr.				
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Apr.				
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Apr.				

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 8,80 €	2 8,80 €	3 7,90 €	4 9,95 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 06. Apr.	4747 <sup>G/Me/La/S</sup> Goldgelb panierte Hähnchen- happen Erbsen und Möhren in Soße a la Hollandaise und Kartoffelpüree	4524 <b>5,0 BE</b> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 3/10/G/Ei/Me/La	4546 Reibekuchen/ Kartoffelpuffer „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln G/G1/Ei	<b>Klare Brühe m. Maultaschen</b> Fleischkäse gebacken an ZwiebelsöÙe, Speckbohnen, Dampfkartoffeln <sup>G/Me/La/Sb/Se/Sn/Ei/3</sup> Dessert: Kompott
<b>Di</b> 07. Apr.	4474 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner DillcremesoÙe mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi/Me/La/S</sup> Grüner Bohnensalat 9	4061 <b>3,5 BE</b> Hackbraten in KräutersoÙe, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln <sup>G/Ei/Me/La/S/Sn</sup> Grüner Bohnensalat 9	4744 <sup>G/Me/La/S/Sn</sup> Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-KräutersoÙe, dazu Gemüserais Grüner Bohnensalat 9	<b>Selleriecremesuppe</b> Putenrahmgulasch, Kartottengemüse und Kartoffelpüree <sup>Me/La</sup> Dessert: Obst
<b>Mi</b> 08. Apr.	4516 Hausgemachter Aprikosen- michel mit VanillesoÙe <sup>G/Ei/Me/La</sup>	4023 <b>3,7 BE</b> Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G/Ei/S/Sn</sup>	4199 Saftiges Kassler in Braten- soÙe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>20/G/Me/La/S</sup>	<b>Hühnerbrühe m. Suppenudeln</b> Rindfleisch gekocht, MeerrettichsoÙe, Bouillonkartoffeln, Rote Bete Salat Dessert: Pudding <sup>G/Me/La/Se/Ei</sup>
<b>Do</b> 09. Apr.	4249 Rindersaftgulasch in herz- hafter SoÙe, dazu Spätzle <sup>G/Ei</sup>	4645 <b>2,4 BE</b> Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei/Me/La</sup>	<b>Brokkolicremesuppe</b> Kalbsgeschnetzeltes, Pilze, Kohlrabigemüse, Spätzle <sup>G/Me/La/Ei/Se/Sn</sup> Dessert: Joghurt
<b>Fr</b> 10. Apr.	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>20/G/Ei/Me/La/S/Sn</sup>	4768 <b>3,1 BE</b> Geflügelfrikadellen in SoÙe mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln <sup>G/Me/La/S/Sn</sup>	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in SoÙe, dazu Kartoffelpüree <sup>G/Fi/Me/La</sup>	<b>Rinderbrühe m. Eierflocken</b> Seehecht gedünstet, CurrysoÙe, Langkornreis, Mixsalat m. Dressing <sup>G/Fi/Me/Ei/La/Se/Sn/Sf1</sup> Dessert: Obst
<b>Sa</b> 11. Apr.	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter BratensoÙe mit Porreegemüse und Peter- silienkartoffeln <sup>G/Ei/Me/La/S/Sn</sup>	4425 <b>4,8 BE</b> Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in ButtersoÙe, dazu Frühlings- püree <sup>G/Fi/Me/La/S</sup>	4082 Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler SoÙe mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln <sup>10/G/Ei/Me/La/S</sup>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Kassler Streifen, Bauernbrot <sup>G/Me/La/Sb/Se/Sn/2/3</sup> Dessert: Quarkspeise
<b>So</b> 12. Apr.	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-RahmsöÙe mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüserais <sup>Me/La/S/Sn</sup>	4192 <b>3,6 BE</b> Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter SoÙe mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G/Ei/Me/La/S/Sn</sup>	4231 <sup>G/Me/La/S/Sn</sup> Zarter Rinderbraten in kräftiger BratensoÙe mit Blumenkohl in SoÙe und Petersilienkartoffeln	<b>Gemüsecremesuppe</b> Lammragout m. Speckbohnen und Röstitaler <sup>G/Me/La/Sb/Se/Sd//Ei/1</sup> Dessert: Kuchen



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246  
email: [menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de](mailto:menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de)  
Alle Preise inkl. 7 % MwSt.

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](http://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