

Bestellschein

Kalenderwoche: **37**

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

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 € Vollkost	2 8,80 € L/BE Kost	3 7,90 € Mini-Menüs	4 9,95 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung 9/G/Ei/Me/La	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 G/Me/La/S/Sn Geflügelfrikadelle in Braten- soße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Rinderbrühe m. Flädle Hausgemachte Hackfleischküchle m. Rahmsoße, Salzkartoffeln, Möhrensalat Dessert: Kompott Me/La/Ei/S/G/Sn
07. Sept				
Di	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S	4465 Fischeintopf vom Alaska- Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Selleriesalat 9/S	Tomatencremesuppe Feines Schweinegeschnetzeltes, glaciertes Karottengemüse, Bandnudeln Me/La/G/S/Ei Dessert: Obst
08. Sept				
Mi	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herz- hafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelm Gemüse, Petersilien- kartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreentopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Hühnerbrühe m. Eierflocken Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne m. Speck, Rahmsoße, gem. Salat / Sauerrahmdressing G/Me/La/S/Ei/Sn Dessert: Pudding
09. Sept				
Do	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn	Schwarzwurzelcremesuppe Gebratene Kalbswurst, Braten- soße, Blumenkohl, Kartoffelbrei Dessert: Joghurt Me/La/S/G
10. Sept				
Fr	4386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G/Ei/S	4565 Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei/Me/La	4099 G/Ei/Me/La/S/Sn Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	Klare Brühe m. Suppenudeln Leichtes Fischgulasch m. Hummersoße, Dampfkartoffeln, Blattsalate / Kräuterdressing Dessert: Obst Me/La/G/Ei/Sn/S/Ei
11. Sept				
Sa	4001 G/Ei/S Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Deftiger Linseneintopf m. Wienerle und Bauernbrot G/S Dessert: Quarkspeise
12. Sept				
So	4225 Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahm- soße m. Erbsen u. Möhren, dazu Salzkartoffeln G/G1/Me/La/S/M	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher- Spätzle G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	Gemüsecremesuppe Gefüllter Putenrollbraten m. Rahm- soße, Kohlrabigemüse, Spätzle Me/La/G/S/Ei/Sn Dessert: Kuchen
13. Sept				



„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 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

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. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.