

Bestellschein

12

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
22. März				
Di				
23. März				
Mi				
24. März				
Do				
25. März				
Fr				
26. März				
Sa				
27. März				
So				
28. März				

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 9,00 €	2 9,00 €	3 8,10 €	4 10,20 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„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/G/I/Ei	Lauchcremesuppe Gabelspaghetti m. Hackfleisch- soße, Parmesan, Eisbergsalat m. Essig-Öl-Dressing Dessert: Pudding ^{G/Me/La/S/Ei/Sn}
Di	4474 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi/Me/La/S} Rote Betesalat 9	4061 ^{3,5 BE} Hackbraten in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“, Salzkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn} Rote Betesalat 9	4744 ^{G/Me/La/S/Sn} Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüserais Rote Betesalat 9	Blumenkohlcremesuppe Gulasch v. Weiderind, Karotten- Erbsengemüse, Spirelli-Nudeln Dessert: Tiramisu ^{Me/La/G/S/Ei/Sn}
Mi	4516 Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße ^{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}	Geröstete Grießsuppe Schweineschnitzel paniert m. Braten- soße, Kartoffelbrei, Eisbergsalat / Kräuterdressing ^{G/Me/La/S/Sn/Ei} Dessert: Vanillepudding m. Rhabarber
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 Putensteak gebraten an Curryrahmssoße, Blumenkohl- gemüse, Butterreis Dessert: Himbeer-Quark ^{G/Me/La/S/Ei}
Fr	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{20/G/Ei/Me/La/S/Sn}	4768 ^{3,1 BE} Geflügelfrikadellen 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}	Tomatencremesuppe Leichtes Fischragout in Hummer- soße, Salzkartoffeln, Blattsalat / Sauerrahmdressing ^{G/Fi/Me/La/S/Sn/Ei} Dessert: Kaffee-Panna Cotta
Sa	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G/Ei/Me/La/S/Sn}	4425 ^{4,8 BE} Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühling- spüree ^{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}	Bunter Gemüseeintopf m. Fleischwurst, dazu Bauernbrot ^{G/S/Me/La} Dessert: Obstsalat
So	4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmssoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais ^{Me/La/S/Sn}	4192 ^{3,6 BE} Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, 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	Klare Brühe m. Gemüsestreifen Schweinenackenbraten m. Paprikasoße, Wirsinggemüse, Butterspätzle Dessert: Kuchen ^{G/Me/La/Ei/Sn}



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

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste 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=Ernüsse 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.

Änderungen vorbehalten