

Bestellschein

Kalenderwoche: **40**

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04. Okt.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05. Okt.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06. Okt.				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07. Okt.				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08. Okt.				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09. Okt.				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Okt.				

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	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Me/La	4415 4,1 BE NEU: Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat u. Frühlingspüree G/G1/Fi/M/Me/La	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M/Me/La	Gutedelrahmsuppe Fleischkäse gebacken m. Bratensoße, Kartoffelsalat, gem. Salat m. Cocktaillingressen Dessert: Kompott Ei/S/Me/La/G/Sn/1/3/9/2
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La 9	4745 4,0 BE Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S 9	4233 G/Me/La/S/Sn Herzhaftes Rindergeschneitztes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Salat 9	Karottencremesuppe Heimisches Lammragout, Sellerierahmgemüse, hausgemachte Eierknöpfe Dessert: Obst Me/La/G/S/Ei
Mi	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 2,6 BE Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4756 G/G1/Me/La/S Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“, Gabelspaghetti	Hühnerbrühe m. Suppenudeln Badische Rote Grillwurst m. Paprika-Zwiebelsoße, Ofenkartoffeln, Eisbergsalat/Kräuterdress. Dessert: Pudding Me/La/G/S/Sn/Ei/9/2
Do	4533 Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4145 3,8 BE 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	Kohlrabi-cremesuppe Schwarzwälder Schäufele m. Bratensoße, frisches Sauerkraut, Kartoffelstampf Dessert: Joghurt Me/La/S/G
Fr	4273 Schlemmergeschneitztes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4548 6,3 BE Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4177 G/Ei/Me/La/S/Sn Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Champignoncremesuppe Lachsfilet gebraten in Dillsoße, Bandnudeln, Blattsalat m. Essig-Öl Dessert: Obst G/Fi/Me/La/Sn/S/Ei/2/1/9/3
Sa	4098 G/Ei/Me/La/S Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	4599 3,8 BE 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	Badischer Linseneintopf m. Kartoffeln, Wurzelgemüse, Speck u. Wienerle Dessert: Quarkspeise s/3
So	4153 G/Me/La/S Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln	4221 3,7 BE Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße m. Blumenkohl in Soße, Petersilienkartoffeln M/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Eierflocken Badischer Tafelspitz gekocht m. Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln, Rote Bete Salat Dessert: Kuchen G/Me/La/Ei/S/1/2/9/3



„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)

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. 0990 2729496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.