

Bestellschein

48

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
Mo				
29. Nov.				
Di				
30. Nov.				
Mi				
01. Dez.				
Do				
02. Dez.				
Fr				
03. Dez.				
Sa				
04. Dez.				
So				
05. Dez.				

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	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott 3/10/G/Me/La	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G/G1/Ei/M/Me/La/S	Selleriecremesuppe Feine Hackfleischküchle m. Rahmsoße, Hörnchen-Nudeln, Feldsalat / Essig-Öl-Dressing Dessert: Kompott G/Ei/Me/La/S/Sn/1/9/2
Di	4016 Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomaten- soße mit Langkornreis G/Ei/S Grüner Bohnensalat 9	4210 Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Grüner Bohnensalat 9	4792 Zartes Hühnerfleisch in Cham- pignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis Grüner Bohnensalat 9	Karottencremesuppe Kalbsfrikassee m. Champig- nons, Erbsengemüse, Schwenkkartoffeln Dessert: Obst Me/La/G/S
Mi	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise T /G/Me/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	Rinderbrühe m. Suppennudeln Putengeschnetzeltes in Rahm, Gemüseris, Eisbergsalat / Kräuterdressing Dessert: Pudding G/Me/La/S/Ei/Sn/1/9/2
Do	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, Gemüsemischung, Rahmkartoffeln G/Fi/Me/La/S	4780 Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse- einlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salz- kartoffeln G/Me/La/S	Kräutercremesuppe Kalbsbratwurst m. Bratensoße, Apfel-Rotkohl, Kartoffelstampf Me/La/G/S/1/9/3 Dessert: Joghurt
Fr	4641 Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 10/20/S	4571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G/G1/Ei/Me/La/M	4762 Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	Lauchcremesuppe Lachsfilet gedünstet m. Dillsoße, Salzkartoffeln, gem. Salat / Cocktaildressing Dessert: Obst G/Fi/Me/La/Sn/Ei/S/9/3/2
Sa	4522 Hausgemachter Kaiser- schmarren mit Apfel-Rosinen- Kompott T /G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- nudeln G/S/Sn	4060 Hausgemachte Wirsing- roulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Karotten-Kartoffel-Eintopf m. Rindfleischsauce dazu Bauern- brot G/S Dessert: Quarkspeise
So	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, da- zu würzige Kartoffelscheiben S/Ei/G/G1/G/Me/La/M	4191 Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter- Rahmsoße G/Me/La/S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G/Ei/S	Hühnerbrühe „Risi Bisi“ Medaillons v. Schweinefilet m. Champignonrahmsoße, Kohlrabi- gemüse, hausgemachte Eierknöpfle Dessert: Kuchen G/Me/La/S/1/Ei



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