

Bestellschein

Kalenderwoche: **18**

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

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 9,50 €	2 9,50 €	3 8,50 €	4 10,75 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menü	„Unser aktuelles Menü“
Mo	4196 (Spargelmenü) Me/La/S/M/Ei/G1/G Schweinegeschnitzel in Kräuter-Rahmsauce, grüner/ weißer Spargel in cremiger Soße, Knöpflespätzle	4415 Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat u. Frühlingspüree G/G1/Fi/M/Me/La	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken M/Me/La	Bärlauchrahmsuppe Fleischkäse gebacken m. Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, gem. Salat m. Cocktaildressing Dessert: Kompott Ei/S/Me/La/G/Sn/1/3/9/2/Sc
02. Mai				
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße G/Ei/Me/La	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Lang- kornreis G/Me/La/S	4233 Herzhaftes Rinder- geschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Salat 9	Karottencremesuppe Cordon Bleu v. Schwein an Thymianjus, Kräuterspätzle, Kohlrabigemüse Dessert: Obst Me/La/G/S/Ei/1/Sd
03. Mai				
Mi	4411 Lachsfilet in Gurken- Rahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi/Me/La/S	4610 Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G/Ei/S	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“, Gabelspaghetti	Hühnerbrühe m. Suppenudeln Schinken-Nudelaufbau m. Kräutersauce, gem. Salat / Kräuterdressing Dessert: Pudding Me/La/G/S/Sn/Ei/9/2/Sd
04. Mai				
Do	4533 Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 3/10/G/Me/La	4145 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße & Kräuterspätzle G/G1/Ei	4553 Eieromelette in Sauerrahm- Kräutersauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Spargelcremesuppe Badisches Schäufele an Rot- weinjus, Wein-Sauerkraut, Kartoffelstampf Dessert: Joghurt Me/La/S/G/1/Sd/Ei
05. Mai				
Fr	4273 Schlemmergeschnitzel vom Rind in Paprika- Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G/Ei/Me/La/S	4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G/Me/La/M/Sn	4177 Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Champignoncremesuppe Lachs gebraten in Dillsauce, feine Bandnudeln, Rahmspinat Dessert: Obst G/Fi/Me/La/S/Ei/Sd
06. Mai				
Sa	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon- Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse- Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs, Kohlrabi-Erb- sen-Gemüse in cremiger Soße, Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La	Pichelsteiner Eintopf m. Wurzel- gemüse, Rindfleischinlage, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise S/G
07. Mai				
So	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlings- gemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salz- kartoffeln 20/G/S/Sn	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße m. Blumenkohl in Soße, Peter- silienkartoffeln M/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Eierflocken Feines Lammragout, Kartoffel- gratin, Lauchgemüse in Rahm Dessert: Kuchen G/Me/La/Ei/S/Sd
08. Mai				



„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 = 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.

Änderungen vorbehalten