

Bestellschein

Kalenderwoche: **28**

Menü	1	2	3	4
Mo				
11. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di				
12. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi				
13. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do				
14. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr				
15. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa				
16. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So				
17. Juli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 € Vollkost	2 9,50 € L/BE Kost	3 8,50 € Mini-Menü	4 10,75 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Me/La	4415 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. Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, gem. Salat m. Cocktaildressing Dessert: Kompott Ei/S/Me/La/G/Sn/1/3/9/2/Sc
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G/Ei/Me/La Salat 9	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G/Me/La/S Salat 9	4233 Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Salat 9 G/Me/La/S/Sn	Karottencremesuppe Cordon Bleu v. Schwein an Thymianjus, Kräuterspätzle, Kohlrabigemüse Dessert: Obst Me/La/G/S/Ei/1/Sd
Mi	4411 Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, 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 G/G1/Me/La/S	Hühnerbrühe m. Suppenudeln Spinat-Käse-Bratwurst m. Kümmelsoße, Dampfkartoffeln, gem. Salat / Kräuterdressing Dessert: Pudding Me/La/G/S/Sn/Ei/9/2/Sd
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-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G/Ei/Me/La/S/Sn	Blumenkohlcresmesuppe Kalbsfrikassee, Butterreis, Erbsengemüse Dessert: Joghurt Me/La/S/G/1/Sd/Ei
Fr	4273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika- Rahmsoße 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 G/Ei/Me/La/S/Sn	Champignoncremesuppe Lachs gebraten in DillsöÙe, feine Bandnudeln, Rahmspinat Dessert: Obst G/Fi/Me/La/S/Ei/Sd
Sa	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner SoÙe, dazu Salzkartoffeln G/Me/La/S	4434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger SoÙe, Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La	Pichelsteiner Eintopf m. Wurzelgemüse, Rindfleischelinge, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise S/G
So	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in ChampignonsoÙe, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter BratensoÙe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20/G/S/Sn	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger BratensoÙe m. Blumenkohl in SoÙe, Petersilienkartoffeln M/Me/La/S/Sn	Klare Brühe m. Eierflocken Feines Lammragout, Kartoffelgratin, Speckbohnen Dessert: Kuchen G/Me/La/Ei/Sd



„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