

# Bestellschein

04

Kalenderwoche:

Menü	1	2	3	4
<b>Mo</b>				
23. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>				
24. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>				
25. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>				
26. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>				
27. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>				
28. Jan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b>				
29. Jan.	<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 10,40 € Vollkost	2 10,40 € L/BE Kost	3 9,30 € Mini-Menü	4 11,75 € „Unser aktuelles Menü“
<b>Mo</b> 23. Jan.	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße Rotkohl und Salzkartoffeln G/Sb/S	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott 3/10/G/Me/La	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G/G1/Ei/M/Me/La/S	<b>Selleriecremesuppe</b> Fleischkäse gebacken m. Bratensoße, Kartoffelstampf, Blattsalat/Kräuterdress. Dessert: Kompott G/Me/La/S/Sn/9/3/Ei/Sd
<b>Di</b> 24. Jan.	4016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G/Ei/S Salat 9	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Me/La Salat 9	4792 Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis Salat 9	<b>Kräutercremesuppe</b> Rindergulasch v. heimischen Weiderind, Apfelrotkraut, Spirelli Dessert: Obst Me/La/G/S/Sd/Sn/Ei
<b>Mi</b> 25. Jan.	4561 Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise I/G/Me/La/S	4429 Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G/Fi/Me/La	4022 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20/G/Ei/Me/La/S/Sn	<b>Rinderbrühe m. Buchstabennudeln</b> Currywurst geschnitten in Currysoße, Ofenkartoffeln, gem. Salat m. Joghurtdressing 2/9/3 Dessert: Pudding G/Me/La/S/Ei/Sn/Sd/I
<b>Do</b> 26. Jan.	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-inlage und Langkornreis G/Me/La/S	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G/Me/La/S	<b>Karottencremesuppe</b> Zarte Hähnchenkeule m. Geflügelsoße, Kartoffelstampf, Lauchgemüse in Rahm Dessert: Joghurt Me/La/G/S/Sn/Sd
<b>Fr</b> 27. Jan.	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 Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G/Me/La/S/Sn	<b>Lauchcremesuppe</b> Hausgemachte Fischfrikadelle m. Zitronensoße, Gemüseris, Blattsalat / Cocktaildressing Dessert: Obst G/Fi/Me/La/Sn/Ei/S/9/3/2/Sd
<b>Sa</b> 28. Jan.	4522 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfel-Rosinen-Kompott I/G/Ei/Me/La	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln G/S/Sn	4060 Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensaft, dazu bayrisches Weißkohlgemüse, Petersilienkartoffeln G/S/Sn	Weißkohl-Eintopf m. Wurzelgemüse, Kasserlestreifen dazu Bauernbrot G/S/Me/La/Sn Dessert: Quarkspeise
<b>So</b> 29. Jan.	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben S/Ei/G/G1/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	<b>Hühnerbrühe „Risi Bisi“</b> Schweinenackenbraten m. Kümmel-Biersoße, Ratatouille, hausgemachte Eierknöpfe Dessert: Kuchen G/Me/La/S/1/Ei/Sn/Sc



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246  
email: [menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de](mailto: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 35 g 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.apetitito.de/artikelinfo](http://www.apetitito.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