

Bestellschein

Kalenderwoche: **46**

Menü	1	2	3	4
Mo				
13. Nov				
Di				
14. Nov				
Mi				
15. Nov				
Do				
16. Nov				
Fr				
17. Nov				
Sa				
18. Nov				
So				
19. Nov				

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 10,90 € Vollkost	2 10,90 € L/BE Kost	3 9,80 € Mini-Menü	4 12,95 € „Unser aktuelles Menü“
Mo	4144 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Me/La	4415 Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat u. Frühlingsspüree G/G1/Fi/M/Me/La	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken M/Me/La	Kohlrabicremesuppe Badische Fleischmaultaschen m. Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, gem. Salat / Kräuterdressing Dessert: Kompott Si/Me/La/G/Sn/1/2/Sd/Ei/Sb
Di	4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Salat 9 G/Ei/Me/La	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis Salat 9 G/Me/La/S	4233 Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln Salat 9 G/Me/La/S/Sn	Kürbiscremesuppe Putengulasch, Spirellinudeln, Erbsengemüse Dessert: Obst Me/La/G/S/Ei
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	4755 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“, Gabelspaghetti G/G1/Me/La/S	Hühnerbrühe m. Suppennudeln Kalbsbratwurst m. Kümmelsoße, Dampfkartoffeln, gem. Salat / Kräuterdressing Dessert: Pudding Me/La/G/S/Sn/Ei/2/5/Sd/1
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	Blumenkohlcremesuppe Kasslerbraten m. Bratensoße, Kartoffelstampf, Karottengemüse Dessert: Joghurt Me/La/S/G/Ei
Fr	4273 Schlemmergeschnetzeltes 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	4146 Herzhaftes Schweinegulasch m. Gemüse „Leipziger Allerlei“, Spätzle G/G1/Ei/S	Kartoffelcremesuppe Hausgemachte Fischfrikadelle m. Zitronensoße, Gemüseris, Blattsalat m. Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst G/Fi/Me/La/S/Ei/Sd
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-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Stampfkartoffeln G/Fi/Me/La	Weißkohlentopf m. Wurzelgemüse, Kasslerstreifen, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise S/G
So	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4221 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	Rinderbrühe m. Eierflocken Cordon Bleu v. Schwein an Thymian, Kräuterspätzle, Kohlrabigemüse Dessert: Kuchen G/Me/La/Ei/S/1



„Essen auf Rädern“ Fax: 07633-16246
email: essen-bg@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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Natrippökelsalz ☞=mit Alkohol ☞=vegetarisch ☞=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
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.apetitode/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 7738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten