

Bestellschein

Kalenderwoche: **18**

Menü	1	2	3	4
Mo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29. Apr.				
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30. Apr.				
Mi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01. Mai				
Do	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02. Mai				
Fr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03. Mai				
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04. Mai				
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05. 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.

Menüangebot	1 11,40 €	2 11,40 €	3 10,30 €	4 13,35 €
	Vollkost	L/BE Kost	Mini-Menüs	„Unser aktuelles Menü“
Mo	4500 Topfenknödel m. Nougat-cremefüllung, Vanillesoße u. fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G/G1/M/Me/La/Ei/Sf/Sf2	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G/Me/La/S/Sn	Gutedelcremesuppe Spaghetti m. Schinken-Sahnesoße, Blattsalat m. Kräuter dressing Dessert: Kompott G/Me/La/S/Sd/Sn/Ei
29. Apr.				
Di	4732 Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G/Ei/Me/La/S	4465 Fischeintopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln G/Fi/Me/La/S Salat 9	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G/S Salat 9	Spargelcremesuppe Hähnchengeschnetzeltes, Schneckludeln, Erbsengemüse Dessert: Obst Me/La/G/S/Sd/Ei
30. Apr.				
Mi	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4458 Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse, Petersilienkartoffeln G/Me/La/S	4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Klare Brühe m. Gemüseeeinlage Panieretes Schweineschnitzel m. Bratensoße, Rosmarinkartoffeln, Spargelragout Dessert: Pudding G/S/Ei
01. Mai				
Do	4574 Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Me/La/S	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln G/Ei/Me/La/S	4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G/Fi/Me/La/Sn	Gemüsecremesuppe Putensteak in Käse-Kräuterkruste, Basilikum-Tomatensoße, feine Bandnudeln, Blattsalat Essig/Öl Ei Dessert: Joghurt Me/La/S/G/Sd/1/2/9/Sn
02. Mai				
Fr	4365 Schwäbisches Linsengericht m. Saitenwürstchen v. Schwein u. Spätzle G/G1/Ei/S	4565 Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei/Me/La	4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G/Ei/Me/La/S/Sn	Blumenkohlcremesuppe Lachs gebraten an Dillssoße, Bandnudeln, Mixsalat m. Essig/Öl Dessert: Obst Me/La/G/Fi/S/Sn/Sd/1/2/9
03. Mai				
Sa	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse, Spiralnudeln G/Ei/S	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S/Sn	4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G/Ei/Me/La	Linseneintopf m. Kartoffeln, Wurzelgemüse, Speck u. Wienerle, dazu Bauernbrot Dessert: Quarkspeise S/G/3
04. Mai				
So	4224 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße m. Erbsen u. Möhren, dazu Salzkartoffeln G/G1/Me/La/S/M	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G/Ei/Me/La/S/Sn	4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln G/S	Rinderbrühe m. Flädle Lammragout, Kartoffelgratin, Speckbohnen Dessert: Kuchen G/S/Ei/Me/La
05. Mai				



„Essen auf Rädern“ Fax:07633-16246
email: menue-service.bad-krozingen@caritas-bh.de

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 Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ☒=vegetarisch ✕=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein 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=Milchweiß 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