



Kalenderwoche: 42

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen
	11,95 € Klassisch und Bekömmlich	10,95 € Kleine Mahlzeit	11,55 € Vegetarisch	13,95 € Gourmet	1,60 € Salat	1,00 € Dessert								
Mo 14.10.	Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ☒ ●	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4751 ● L	Karotten-Mandarinen-Salat 2 Art. 1541 ☒	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La Art. 1508 ☒	Mo 14.10.							
Di 15.10.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☒ ● L	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S Art. 4552 ☒ ● L	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L	Gurkensalat 2 Art. 1542 ☒ L	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La Art. 1504 ☒	Di 15.10.							
Mi 16.10.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ☒ ● L	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☒ ●	Kalbsgeschneitztes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 √ ●	Rote Betesalat 2,9 Art. 1540 ☒ ● L	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La Art. 1511 ☒	Mi 16.10.							
Do 17.10.	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ☒ L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Art. 4639 ☒ ● L	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L	Karotten-Mandarinen-Salat 2 Art. 1541 ☒	Apfel-Bananenmus 3 Art. 1557 ☒ L	Do 17.10.							
Fr 18.10.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgar-nitur G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4558 ☒ ●	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L	Lauch-Sellerie-Salat 2,3,M,Me,La,S Art. 1539 ☒	Panna cotta mit Himbeer-soße auf Keks 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd Art. 1510 ☒	Fr 18.10.							
Sa 19.10.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☒ ● L	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ●	Rote Betesalat 2,9 Art. 1540 ☒ ● L	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La Art. 1509 ☒	Sa 19.10.							
So 20.10.	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4562 ☒ ●	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L	Karotten-Mandarinen-Salat 2 Art. 1541 ☒	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La Art. 1507 ☒	So 20.10.							

Die Pflege – Sozialstation Wiesental e.V.
An der Wiese 24 · 79650 Schopfheim
Tel 07622/69735-17
E-Mail: ear@pflege-wiesental.de
www.pflege-wiesental.de

Rückgabe bis spätestens 27.09.2024

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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=Ernüsse 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.