



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	Kuchen						
	12,35 €	11,30 €	11,90 €	14,40 €	1,65 €	1,00 €		1	2	3	4	5	6	Anzahl
	Klassisch und Bekömmlich	Kleine Mahlzeit	Vegetarisch	Gourmet	Salat	Dessert								
<b>Mo</b> 05.05.	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226 ● L	<b>Gebratene Geflügelfleisch- bällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	<b>Spaghetti mit grünem Pes- to</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2 Art. 1541 ☞	<b>Luftige Schokoladen- mousse</b> mit Soße 1,Sb,M,Me,La Art. 1506 ☞	<b>Mo</b> 05.05.							
<b>Di</b> 06.05.	<b>Hähnchencurry "Indische Art"</b> Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro- ter Grütze</b> dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühling- spüree G,G1,M,Me,La	<b>Rinderroulade "Hausfrau- en-Art"</b> in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	<b>Lauch-Sellerie-Salat</b> 2,3,M,Me,La,S	<b>Panna cotta mit Himbeer- soße</b> auf Keks 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	<b>Di</b> 06.05.							
<b>Mi</b> 07.05.	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> 10,M,Me,La	<b>Herzhaftes Rinderge- schnetzeltes "Stroganoff"</b> mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Gnocchi in einer Gemüse- mischung "Mediterrane Art"</b> G,G1,M,Me,La	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möh- ren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Rote Betesalat</b> 2,9	<b>Rhabarbermus</b> 3 Art. 1553 ☞ L	<b>Mi</b> 07.05.							
<b>Do</b> 08.05.	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sah- ne-Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf- soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2 Art. 1541 ☞	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La	<b>Do</b> 08.05.							
<b>Fr</b> 09.05.	<b>Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Vegetarischer Möhreineit- opf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Cremiges Champignonra- gout</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkar- toffeln 20	<b>Gurkensalat</b> 2 Art. 1542 ☞ L	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La	<b>Fr</b> 09.05.							
<b>Sa</b> 10.05.	<b>Klassischer Hühnersup- pentopf</b> G,G1,Ei	<b>Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne</b> mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind</b> , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	<b>Rote Betesalat</b> 2,9 Art. 1540 ☞ ● L	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-So- ße auf Keks 1,7,G,G1,G3,M,Me,La	<b>Sa</b> 10.05.							
<b>So</b> 11.05.	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fin- germöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße s	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspi- nat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Lauch-Sellerie-Salat</b> 2,3,M,Me,La,S	<b>Himbeercreme mit Frucht- soße</b> auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La	<b>So</b> 11.05.							

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 17.04.2025**

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

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

**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)

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....