



Kalenderwoche: 15

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	Kalenderwoche: 15						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> 07.04.	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ☞ ●	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4751 ● L	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2 Art. 1541 ☞	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La Art. 1508 ☞	<b>Mo</b> 07.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 08.04.	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☞ ● L	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,S Art. 4552 ☞ ● L	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L	<b>Gurkensalat</b> 2 Art. 1542 ☞ L	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> 1,Sb,M,Me,La Art. 1504 ☞	<b>Di</b> 08.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 09.04.	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ☞ ● L	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☞ ●	<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 √ ●	<b>Rote Betesalat</b> 2,9 Art. 1540 ☞ ● L	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La Art. 1511 ☞	<b>Mi</b> 09.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 10.04.	<b>Klopse "Königsberger Art"</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei Art. 4557 ☞ L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln Art. 4639 ☞ ● L	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2 Art. 1541 ☞	<b>Apfel-Bananenmus</b> 3 Art. 1557 ☞ L	<b>Do</b> 10.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 11.04.	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4082 ● L	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4558 ☞ ●	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L	<b>Lauch-Sellerie-Salat</b> 2,3,M,Me,La,S Art. 1539 ☞	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd Art. 1510 ☞	<b>Fr</b> 11.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 12.04.	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☞ ● L	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ●	<b>Rote Betesalat</b> 2,9 Art. 1540 ☞ ● L	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La Art. 1509 ☞	<b>Sa</b> 12.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 13.04.	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4562 ☞ ●	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2 Art. 1541 ☞	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La Art. 1507 ☞	<b>So</b> 13.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 21.03.2025**

**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 G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

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 = 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. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf  
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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.