



Menü- angebot	1	12,95 €	2	11,90 €	3	12,50 €	4	15,20 €	5	1,75 €	6	1,10 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen
	Klassisch und Bekömmlich		Einfach Lecker		Vegetarisch		Gourmet		+Salat		+Dessert			Anzahl						
Mo	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Putenmedaillons in Butter- Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Karotten-Mandarinen-Salat 2		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden 1,G,G1,M,Me,La,Sf		Mo							
19.10.	Art. 4123  		Art. 4569 		Art. 4548 		Art. 4752  		Art. 1541		Art. 1508		19.10.							
																				
Di	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohl- rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger So- ße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Gurkensalat		Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La,Sf		Di							
20.10.	Art. 4429  		Art. 4586 		Art. 4552  		Art. 4201  		Art. 1542		Art. 1504		20.10.							
																				
Mi	Zwetschgenknödel mit Vanille- soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom- pott G,G1,Ei,M,Me,La		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S		Kleine Gemüserösti dazu But- tergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		Kalbsgeschnetzeltes "Zür- cher Art" mit Brokkoli und Krä- uterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rote Betesalat		Milchcreme mit Waldbee- ren auf Kekskrümel-Boden 1,G,G1,Ei,Sb,M,Me,La		Mi							
21.10.	Art. 4524  		Art. 4601 		Art. 4508 		Art. 4334  		Art. 1540		Art. 1511		21.10.							
																				
Do	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Vegetarischer Möhrelein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln		Gefüllte Gemüseravioli in ei- ner Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Seelachs in Kräutermarina- de dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Karotten-Mandarinen-Salat 2		Apfel-Bananenmus 3,G,M,Me,La		Do							
22.10.	Art. 4078  		Art. 4603  		Art. 4571 		Art. 4407  		Art. 1541		Art. 1557 		22.10.							
																				
Fr	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Vegetarischer Grüne-Boh- nen-Eintopf s		Käsespätzle mit Röstzwiebelgar- nitur G,G1,Ei,M,Me,La		Zarte Schweinefilets in fei- ner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Lauch-Sellerie-Salat 2,3,M,Me,La,S,Sd		Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks 1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sf,Sf3,Sf4		Fr							
23.10.	Art. 4610  		Art. 4608  		Art. 4558 		Art. 4179  		Art. 1539		Art. 1510		23.10.							
																				
Sa	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße "asiati- scher Art" mit Langkornreis sb		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erb- sen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Rote Betesalat		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf		Sa							
24.10.	Art. 4094  		Art. 4763 		Art. 4543  		Art. 4427 		Art. 1540		Art. 1509		24.10.							
																				
So	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La		Karotten-Mandarinen-Salat 2		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La,Sf		So							
25.10.	Art. 4770  		Art. 4077  		Art. 4527  		Art. 4216  		Art. 1541		Art. 1507		25.10.							
																				

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
02.10.2026

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=Milchprotein 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.