

Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Anzahl							
Mo							
21.12.							
Di							
22.12.							
Mi							
23.12.							
Do							
24.12.							
Fr							
25.12.							
Sa							
26.12.							
So							
27.12.							

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.



Die Pflege
Sozialstation Wiesental



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü-angebot	1 12,95 € Klassisch und Bekömmlich	2 11,90 € Einfach Lecker	3 12,50 € Vegetarisch	4 15,20 € Gourmet	5 1,75 € +Salat	6 1,10 € +Dessert
Mo	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenfilets in Sauer- rahm-Joghurtsoße mit Kräu- tern verfeinert dazu Gemüse-Reis	Spaghetti mit grünem Pes- to und einer Käse-Tomaten-Garnitur	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Ge- müse	Karotten-Mandarinen-Salat	Luftige Schokoladen- mousse mit Soße
21.12.	Art. 4226	Art. 4788	Art. 4540	Art. 4417	Art. 1541	Art. 1506
Di	Gebratene Hähnchenfilet- stücke in Parmesan-Soße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühling- spüree	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Lauch-Sellerie-Salat	Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks
22.12.	Art. 4750	Art. 4403	Art. 4594	Art. 4220	Art. 1539	Art. 1510
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüsebeilage, dazu Langkorn- reis	Eieromelette auf Champi- gnonrahmsoße mit grünen Boh- nen und Röstkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möh- ren, dazu "Hausmacher-Spätzle"	Karotten-Mandarinen-Salat	Rhabarbermus
23.12.	Art. 4501	Art. 4431	Art. 4526	Art. 4753	Art. 1541	Art. 1553
Do	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sah- ne-Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti	Lauch-Sellerie-Salat	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit
24.12.	Art. 4577	Art. 4301	Art. 4554	Art. 4198	Art. 1539	Art. 1507
Fr	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs mit Gemüsebeilage und Salzkartoffeln	Gemüsepfanne "asiati- scher Art" in süß-saurer Soße mit Langkornreis	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkar- toffeln	Karotten-Mandarinen-Salat	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit
25.12.	Art. 4465	Art. 4339	Art. 4587	Art. 4799	Art. 1541	Art. 1509
Sa	Klassischer Hühnersup- pentopf	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle	Herzhafter Kartoffel-Rosen- kohlaufguss mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse über- backen	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle	Lauch-Sellerie-Salat	Quark-Creme mit Maracuja-So- ße auf Keks
26.12.	Art. 4621	Art. 4110	Art. 4510	Art. 4268	Art. 1539	Art. 1503
So	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fin- germöhren und Spätzle	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spi- ralnudeln	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Kä- sesoße und Tomaten-Garnitur	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln	Karotten-Mandarinen-Salat	Himbeercreme mit Frucht- soße auf Schokokeks
27.12.	Art. 4189	Art. 4011	Art. 4589	Art. 4410	Art. 1541	Art. 1505

Genießen Sie einen leckeren Kuchen für 2,00 € pro Stück

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
 = Kirschkuchen
 = Butterkuchen

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol 2 = vegetarisch 2 = 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.