



Kalenderwoche: **9**

Menü-angebot	1 12,35 €		2 11,30 €		3 11,90 €		4 14,40 €		5 1,65 €		6 1,00 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen
	Klassisch und Bekömmlich		Kleine Mahlzeit		Vegetarisch		Gourmet		Salat		Dessert									
Mo 24.02.	Rindergulasch mit buntem Möh- rengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226 ● L		Gebratene Geflügelfleisch- bällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		Spaghetti mit grünem Pes- to und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhalti- ger Fischwirtschaft) dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Karotten-Mandarinen-Salat 2 Art. 1541 ☞		Luftige Schokoladen- mousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La Art. 1506 ☞		Mo 24.02.							
Di 25.02.	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4778 ● L		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro- ter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühling- spiree G,G1,M,Me,La		Rinderroulade "Hausfrau- en-Art" in Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● 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 ☞		Di 25.02.							
Mi 26.02.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Art. 4501 ☞ ● L		Herzhaftes Rinderge- schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Gnocchi in einer Gemüse- mischung "Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möh- ren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rote Betesalat 2,9 Art. 1540 ☞ ● L		Rhabarbermus 3 Art. 1553 ☞ L		Mi 26.02.							
Do 27.02.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sah- ne-Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf- soße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn		Karotten-Mandarinen-Salat 2 Art. 1541 ☞		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La Art. 1507 ☞		Do 27.02.							
Fr 28.02.	Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Vegetarischer Möhreinein- topf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ☞ ● L		Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkar- toffeln 20 Art. 4785 ☞ ●		Gurkensalat 2 Art. 1542 ☞ L		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La Art. 1509 ☞		Fr 28.02.							
Sa 01.03.	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhafte Rosenkohl-Kar- toffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur Art. 4560 ☞ ●		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 4269 ☞ ●		Rote Betesalat 2,9 Art. 1540 ☞ ● L		Quark-Creme mit Maracuja-So- ße auf Keks 1,7,G,G1,G3,M,Me,La Art. 1503 ☞		Sa 01.03.							
So 02.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fin- germöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4168 ● L		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße s Art. 4588 ☞ ●		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspi- nat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Lauch-Sellerie-Salat 2,3,M,Me,La,S Art. 1539 ☞		Himbeercreme mit Frucht- soße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La Art. 1505 ☞		So 02.03.							

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 07.02.2025

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=Milchweiß 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.