



Kalenderwoche: 5

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen	
	12,35 €	11,30 €	11,90 €	14,40 €	1,65 €	1,00 €									Anzahl
	Klassisch und Bekömmlich	Kleine Mahlzeit	Vegetarisch	Gourmet	Salat	Dessert									
Mo 27.01.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkomreis 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 Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La	Mo								
Art. 4124 ● L	Art. 4790 ● L	Art. 4548 ☞ ●	Art. 4751 ● L	Art. 1541 ☞	Art. 1508 ☞	27.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Di 28.01.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gurkensalat 2	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La	Di								
Art. 4429 ● L	Art. 4553 ☞ ● L	Art. 4552 ☞ ● L	Art. 4202 ● L	Art. 1542 ☞ L	Art. 1504 ☞	28.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Mi 29.01.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rote Betesalat 2,9	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La	Mi								
Art. 4524 ☞ ● L	Art. 4146 ● L	Art. 4508 ☞ ●	Art. 4334 ∇ ●	Art. 1540 ☞ ● L	Art. 1511 ☞	29.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Do 30.01.	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Karotten-Mandarinen-Salat 2	Apfel-Bananenmus 3	Do								
Art. 4079 ● L	Art. 4557 ☞ L	Art. 4639 ☞ ● L	Art. 4407 ● L	Art. 1541 ☞	Art. 1557 ☞ L	30.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fr 31.01.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgar-nitur G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Lauch-Sellerie-Salat 2,3,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeer-soße auf Keks 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	Fr								
Art. 4610 ● L	Art. 4082 ● L	Art. 4558 ☞ ●	Art. 4176 ● L	Art. 1539 ☞	Art. 1510 ☞	31.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sa 01.02.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkomreis	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) gamiert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Rote Betesalat 2,9	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La	Sa								
Art. 4061 ● L	Art. 4792 ● L	Art. 4543 ☞ ● L	Art. 4427 ●	Art. 1540 ☞ ● L	Art. 1509 ☞	01.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
So 02.02.	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismüchelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Karotten-Mandarinen-Salat 2	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La	So								
Art. 4770 ● L	Art. 4227 ● L	Art. 4562 ☞ ●	Art. 4210 ● L	Art. 1541 ☞	Art. 1507 ☞	02.02.	<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 10.01.2024

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

- = 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}

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)

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 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.