



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Kuchen
	11,95 €	10,95 €	11,55 €	13,95 €	1,60 €	1,00 €								
	Klassisch und Bekömmlich	Kleine Mahlzeit	Vegetarisch	Gourmet	Salat	Dessert								
<b>Mo</b> 27.05.	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La	<b>Mo</b> 27.05.							
<b>Di</b> 28.05.	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Gurkensalat</b> 2	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> 1,Sb,M,Me,La	<b>Di</b> 28.05.							
<b>Mi</b> 29.05.	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Rote Betesalat</b> 2,9	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La	<b>Mi</b> 29.05.							
<b>Do</b> 30.05.	<b>Klopse "Königsberger Art"</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2	<b>Apfel-Bananenmus</b> 3	<b>Do</b> 30.05.							
<b>Fr</b> 31.05.	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgar-nitur G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Lauch-Sellerie-Salat</b> 2,3,M,Me,La,S	<b>Panna cotta mit Himbeer-soße</b> auf Keks 1,3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	<b>Fr</b> 31.05.							
<b>Sa</b> 01.06.	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	<b>Rote Betesalat</b> 2,9	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit 1,7,G,G1,Sb,M,Me,La	<b>Sa</b> 01.06.							
<b>So</b> 02.06.	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Rindfleisch in Meerrettich-soße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	<b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La	<b>So</b> 02.06.							

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 29.05.2024**

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**

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

- = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**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 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](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.