



**Pflegedienst Schulz GmbH**  
 Pfluggasse 9  
 75015 Bretten  
 Tel.: 07252/80 50 2  
 Fax: 07252/95 86 49



## Bestellschein

Datum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

### Wochenplan Muster

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gerne zusätzlich eine Vorsuppe aus unseren Sortiment. Preis bei Heißauslieferung á 2,12€

| Menü-<br>auswahl | <b>Menü A - 6,50 €</b><br><i>TK-Preis - 4,50 €</i>                           | <b>Menü B - 7,02 €</b><br><i>TK-Preis - 5,02 €</i>   | <b>Menü C - 7,65 €</b><br><i>TK-Preis - 5,65 €</i>  | <b>Menü D - 8,18 €</b><br><i>TK-Preis - 6,18 €</i>  |
|------------------|--|--|---|---|
| <b>Mo</b>        | Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur                                | Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln            | Gegrilltes Haxenfleisch mit Kümmelsoße dazu Bayrisch Kraut und deftige Speckklöße                                   | Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln                                     |
| <b>Di</b>        | Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung                            | Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle   | Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln  | Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle   |
| <b>Mi</b>        | Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze         | Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelwürfel        | Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle  | Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi  |
| <b>Do</b>        | Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln                                | Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein in Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Nudeln | Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln                          | Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln   |
| <b>Fr</b>        | Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln              | Apfelstrudel mit Vanillesoße   | Schlemmerriet "Florentin" vom Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüsemischung und Rahmkartoffeln | Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln                            |
| <b>Sa</b>        | Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein | Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel  | Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken   | Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree                   |
| <b>So</b>        | Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese                                     | Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln    | Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße  | "Westfälisches Zwiebelfleisch" Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln |

Preise gültig ab 01.04.2019

| Menü      | A | B | C | D |
|-----------|---|---|---|---|
| <b>Mo</b> |   |   |   |   |
| <b>Di</b> |   |   |   |   |
| <b>Mi</b> |   |   |   |   |
| <b>Do</b> |   |   |   |   |
| <b>Fr</b> |   |   |   |   |
| <b>Sa</b> |   |   |   |   |
| <b>So</b> |   |   |   |   |