

Wochenbox - Menüservice

Informationen und Menüauswahl

1 Wochenbox (7 Menüs) inkl. Bestellung und Lieferung 45,00 €

- Wir beziehen die fertigen tiefgekühlten Menüs von der Firma Apetito
- Sie stellen sich selbst aus über 40 Gerichten Ihre Wochenbox zusammen
- Mindestbestellmenge ist 1 Wochenbox (7 Menüs)
- zusätzlich zu der Wochenbox können Sie sich Suppen, Salate, Kuchen und Desserts bestellen
- Sie können wöchentlich bis **spätestens** Freitagmittag Ihre Bestellung bei uns abgeben. Gerne können Sie die ausgefüllten Bestellformulare den Mitarbeitern vom Pflegedienst Treib mitgeben, in den Briefkasten einwerfen, per Email oder Fax an uns schicken.)
- Bestellungen werden nur mit dem von uns zur Verfügung gestellten Formular bearbeitet
- Beispiel Lieferung:

Lieferung bei Ihrem nächsten Hausbesuch →

MO	Di	Mi	Do	FR	SA	SO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

← Bestellung

Pflegedienst Treib GmbH
Hauptstraße 5
86931 Prittriching



08206/5360-180

08206/5360-181

info@pflegedienst-treib.gmbh

www.pflegedienst-treib.gmbh

Menüauswahl - Fleischgerichte

<p>Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,3 BE 13074 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE 13023 Allergienhinweise: G, G1, Ei, S, Sn</p>	<p>Drei Hackröllchen „Balkan Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln 5,3 BE 13024 Allergienhinweise: G, G1, Ei</p>
<p>Mini – Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben - Gemüse, dazu Kartoffeln 3,7 BE 13053 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</p>	<p>Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote- Beete- Gemüse und Salzkartoffel 3,9 BE 13079 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 4,2 BE 13080 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</p>
<p>Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champions, dazu Buntes Gemüse und Spiralnudeln 3,3 BE 13001 Allergienhinweise: G, G1, Ei</p>	<p>Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 5,1 BE 13088 Allergienhinweise: Sn</p>	<p>Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle 6,8 BE 13365 Allergienhinweise: G, G1, Ei, S</p>
<p>Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeeren- Sahne- Soße, dazu Hörnchennudeln 4,5 BE 13002 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,9 BE 13378 Allergienhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 5,2 BE 13015 Allergienhinweise: G, G1, S, Sn</p>

Allergienhinweise:
G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfit (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei Apetito zur Einsicht hinterlegt

Menüauswahl – Geflügel/Fisch/Gemüse

<p>Hähnchenfilets „Gärtnerinnen Art“ In Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <i>3,6 BE</i> <u>13780</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</small></p>	<p>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <i>4,9 BE</i> <u>13543</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</small></p>	<p>Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree <i>3,4 BE</i> <u>13594</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</small></p>
<p>Goldgelb panierte Hähnchen- Happen (aus Hähnchenbrust- Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße á la Hollandaise und Kartoffelpüree <i>4,4 BE</i> <u>13747</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</small></p>	<p>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <i>3,1 BE</i> <u>13554</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</small></p>	<p>Buntes Spargelgemüse- Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <i>3,8 BE</i> <u>13599</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</small></p>
<p>Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <i>4,1 BE</i> <u>13415</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, Fi, M, Me, La</small></p>	<p>Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <i>3,6 BE</i> <u>13565</u></p> <p><small>Allergenhinweise: Ei, M, Me, La</small></p>	
<p>Panierte Alaska- Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <i>4,5 BE</i> <u>13462</u></p> <p><small>Allergenhinweise: G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small></p>	<p>Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln <i>3,0 BE</i> <u>13574</u></p> <p><small>Allergenhinweise: M, Me, La, S</small></p>	

Allergenhinweise:
G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln,
Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfit (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei Appetito zur Einsicht hinterlegt

Menüauswahl - Spezialitäten

<p>Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße</p> <p>6,4 BE <u>13321</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Südländische Gemüse- Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika</p> <p>4,7 BE <u>13549</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1</p>	<p>Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein</p> <p>6,1 BE <u>13584</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, S</p>
<p>Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmälze</p> <p>5,5 BE <u>13386</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, S</p>	<p>Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken</p> <p>4,7 BE <u>13551</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Penne- Nudeln mit vegetarischer Bolognese</p> <p>6,6 BE <u>13552</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, G3, S</p>
<p>Spiralnudeln in Käsesoße Mit Tomaten- Petersilie- Garnitur</p> <p>4,6 BE <u>13547</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>	<p>Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur</p> <p>6,8 BE <u>13558</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Cremiges Champignonragout mit Spätzle</p> <p>5,9 BE <u>13587</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis</p> <p>6,3 BE <u>13548</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, Sn</p>	<p>Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten- Rahmsoße</p> <p>8,4 BE <u>13571</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	

Allergenhinweise:
 G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln,
 Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
 Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei **Apetito** zur Einsicht hinterlegt

Menüauswahl – Süße Menüs

<p>Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</p> <p>5,1 BE <u>13501</u></p> <p>Allergenhinweise: M, Me, La</p>	<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel- Rosinen- Kompott</p> <p>9,2 BE <u>13522</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango- Kompott (mit Süßungsmitteln)</p> <p>4,8 BE <u>13590</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße</p> <p>7,4 BE <u>13509</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, G3, Ei, m, Me, La, Sf, Sf1</p>	<p>Zwetschgenknödel Mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</p> <p>5,2 BE <u>13524</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Erdbeer- Rhabarber- Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt- Soße</p> <p>8,4 BE <u>13506</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>
<p>Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</p> <p>4,2 BE <u>13513</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>	<p>Cremiger Vollmilch- Grießbrei mit Erdbeer- Apfel- Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</p> <p>3,9 BE <u>13533</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>	
<p>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</p> <p>8,8 BE <u>13516</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker</p> <p>7,1 BE <u>13539</u></p> <p>Allergenhinweise: M, Me, La</p>	

Allergenhinweise:
 G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln,
 Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
 Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei **Apetito** zur Einsicht hinterlegt

Suppen je 1,50 €

<p>Fruchtige Tomatencremesuppe</p> <p>1,2 BE <u>13701</u> Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Klare Festtagssuppe</p> <p>0,2 BE <u>13707</u> Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Kartoffelcremesuppe mit Petersilie</p> <p>1,1 BE <u>13712</u> Allergenhinweise: M, Me, La, S</p>
<p>Rote Linsensuppe mit Schnittlauch</p> <p>1,2 BE <u>13702</u> Allergenhinweise: M, Me, La</p>	<p>Feine Frühlingssuppe mit Nudeln</p> <p>0,3 BE <u>13708</u> Allergenhinweise: G, G1, Ei, S</p>	<p>Erbсенcremesuppe</p> <p>1,0 BE <u>13716</u> Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Schwäbische Flädlesuppe</p> <p>0,3 BE <u>13705</u> Allergenhinweise: G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Kürbis- Karottensuppe</p> <p>0,8 BE <u>13710</u> Allergenhinweise: Sn</p>	<p>Brokkolicremesuppe</p> <p>0,7 BE <u>13718</u> Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Klassische Ochschwanzsuppe</p> <p>0,7 BE <u>13706</u> Allergenhinweise: G, G1, Ei, S, Sn</p>	<p>Champignoncremesuppe</p> <p>0,8 BE <u>13711</u> Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Rinderkraftbrühe mit Eierstich</p> <p>0,1 BE <u>13729</u> Allergenhinweise: Ei, M, Me, La, S</p>

Allergenhinweise:
 G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
 Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei **Apetito** zur Einsicht hinterlegt

Desserts je 1,00 €

<p>Apfelmus</p> <p>1,0 BE <u>100g</u></p> <p>Allergenhinweise:</p>	<p>Apfel- Himbeermus</p> <p>0,9 BE <u>100g</u></p> <p>Allergenhinweise:</p>	<p>Luftiges Schokoladenmousse mit Soße</p> <p>1,9 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: Sb, M, Me, La</p>
<p>Rhabarbermus</p> <p>1,6 BE <u>100g</u></p> <p>Allergenhinweise:</p>	<p>Quark- Creme mit Maracuja- Soße auf Kekskrümel- Boden</p> <p>2,0 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, G3, M, Me, La</p>	<p>Fruchtiges Erdbeer- Zitronen- Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit</p> <p>1,9 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>
<p>Rhabarber- Himbeermus</p> <p>1,5 BE <u>100g</u></p> <p>Allergenhinweise:</p>	<p>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</p> <p>1,4 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: Sb, M, Me, La</p>	<p>Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln</p> <p>1,5 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>
<p>Apfel- Bananenmus</p> <p>1,2 BE <u>100g</u></p> <p>Allergenhinweise:</p>	<p>Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks</p> <p>1,6 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, M, Me, La</p>	<p>Cappuccino- Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit</p> <p>2,0 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, G3, M, Me, La</p>
<p>Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden</p> <p>1,5 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La, Sd</p>	<p>Milchcreme mit Waldbeer- Topping auf Kekskrümeln</p> <p>1,6 BE <u>60g</u></p> <p>Allergenhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La</p>	

Allergenhinweise:

G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,

Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)

Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen vorbehalten – Inhaltsstoffe sowie Nährwerte sind jederzeit bei Apetito zur Einsicht hinterlegt

Zubereitungsempfehlung im Haushaltsofen

Backofen auf 150°C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen

Menüschale:

Ober- und Unterhitze: bei 150°C 55 – 60 Minuten
Umluft: bei 150°C 45 -50 Minuten

Suppenschale:

Ober- und Unterhitze: bei 150°C 30 – 35 Minuten
Umluft: bei 150°C 20 – 25 Minuten

Zubereitung in einer haushaltsüblichen Mikrowelle

Öffnen Sie die tiefgekühlte, unaufgetaute Menüschale ein Stück an den Ecken, ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand. **NUR BEI SUPPEN:** Stechen Sie die Folie der Schale mit einer Gabel ein, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann. Stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle.

Zubereitungszeit (bei 800 Watt)

Menüs	10 – 15 Minuten	Fischmenüs	ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs = ca. 13 Minuten)
Pfannkuchen und Süßspeisen	5 – 8 Minuten	Suppen	5 – 6 Minuten

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

Öffnen der heißen Menüschale

Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecke ziehen. Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.

Allergienhinweise:

G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, Ei = Eier, Fi = Fische, E = Erdnüsse, Sb = Soja, M = Milch, Me = Milcheiweiß, La = Laktose, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, S = Sellerie,
Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10ml/l); BE = Broteinheiten (12g Kohlenhydrate = 1 BE)