

Apelt® Ambulante Pflege

+ Putzdienst für Jung und Alt

Apelt · Ambulante Pflege, Köpenicker Str. 288, 12683 Berlin



Frau Dr.
Maria Musterfrau
Musterweg 100
12345 Musterstadt

Köpenicker Straße 288
12683 Berlin-Biesdorf / Süd
Telefon: 030 **5173 9699**
Fax: 030 517 39 838
Funk: 0170 418 72 72
Email: apelt.pflegedienst@t-online.de

29. Januar 2019

Sehr geehrte Frau Dr. Maria Musterfrau,

beiliegend senden wir Ihnen den Einsatzplan für die **06.** Woche 2019:
Montag, 04. Februar 2019, bis Sonntag, 10. Februar 2019.

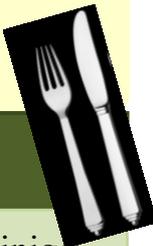
Mit freundlichen Grüßen
Barbara Apelt

Bei Erkrankungen, auftretenden Staus usw. kann es zu Abweichungen der Einsatzzeiten kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

Diese Woche sind folgende KollegInnen im Urlaub:
(Auflistung der KollegInnen die momentan im Urlaub sind)



Kohlrouladen – ein Gaumenschmaus im Winter!



Zutaten für 3 Portionen:

1 kleiner Weißkohl
1 Scheibe Weißbrot
750g Rinderhack
2 Eier
je 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 TL Senf

2. Weißbrot in Wasser aufweichen, ausdrücken und mit Hackfleisch, Eiern, Gewürzen und Senf vermengen.

3. Je ein Blatt Kohl mit Hackfleisch füllen und einrollen. Dabei zuerst die Seiten vorsichtig einklappen.
(Tipp: mit Holzspieß/Schnur fixieren)

4. Kohlrouladen in Öl anbraten und zusammen mit Kartoffelbrei und Soße servieren.
Übrig gebliebene Kohlrouladen für spätere Tage einfrieren.

1. Kohl mit siedendem Wasser übergießen und einige Minuten köcheln lassen. Nachdem er abgekühlt ist, die äußeren Blätter entfernen.



Guten Appetit!

Quelle: www.lecker.de/einfache-gestaltet-von-Patricia-Ebert-