

# Bestellschein

Kalenderwoche: 25

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>										
15.06.										
<b>Di</b>										
16.06.										
<b>Mi</b>										
17.06.										
<b>Do</b>										
18.06.										
<b>Fr</b>										
19.06.										
<b>Sa</b>										
20.06.										
<b>So</b>										
21.06.										

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



Karlsruhe  
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 7,85 €	2 8,80 €	3 10,95 €	4 7,65 €	5 7,95 €	6 8,10 €
	Tagesgericht (weiße Schale)	Schlemmermenü (weiße Schale)	Gourmetmenü (weiße Schale)	Kleine Mahlzeit	Vegetarisches Menü (weiße Schale)	Menüs mit Informationen für Diabetiker (weiße Schale)
<b>Mo</b>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Hausgemachter Sahnegrießbrei mit roter Fruchtgrütze (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>
15.06.	● L 4023	● L 4587	● L 4416	● L 5940	● 4548	● L 4629
<b>Di</b>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
16.06.	● L 4458	● 4081	● 4203	● 5901	● L 4594	● L 4124
<b>Mi</b>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
17.06.	● L 4501	● 4106	● 4791	● L 5973	● L 4565	● L 4780
<b>Do</b>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reissnudeln mit Tomaten-Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Erbensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
18.06.	● 4007	● L 4612	● L 4150	● 5991	● L 4539	● L 4554
<b>Fr</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
19.06.	● L 4644	● 4249	● L 4411	● 5963	● L 4321	● L 4747
<b>Sa</b>	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>	Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>
20.06.	● 4088	● L 4425	● 4306	● 5925	● L 4683	● 4551
<b>So</b>	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
21.06.	● 4406	● L 4749	● L 4318	● L 5934	● L 4574	● L 4210



Karlsruhe  
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

E-mail: awo-menue@awo-karlsruhe.de

Hopfenstr. 3 · 76185 Karlsruhe · Fax: 07 21 / 8 31 40 - 912

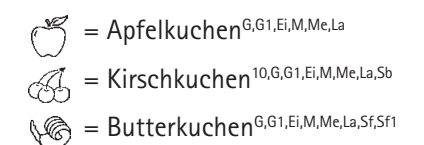
### Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Die Vorsuppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	1,60 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd	0,90 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd	1,50 €

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,70 €



### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)  
Alle Preise inkl. 7% MwSt.

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch  
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.

Änderungen vorbehalten