

Bestellschein

Kalenderwoche: 31

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
27.07.										
Di										
28.07.										
Mi										
29.07.										
Do										
30.07.										
Fr										
31.07.										
Sa										
01.08.										
So										
02.08.										

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)
Mo	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
27.07.	● 4164	● L 4693	● L 4751	● L 5916	L 4516	☒ ● 4347
Di	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Möhreneintopf vegetarisch	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}
28.07.	4614	☒ L 4522	● L 4202	● L 5953	L 4580	● 4445
Mi	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
29.07.	● 4767	● 4148	● L 4407	● L 5951	L 4557	● L 4628
Do	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}	Omelette „naturell“ mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln
30.07.	● 4001	☒ ● 4003	● L 4770	● L 5997	L 4552	● L 4139
Fr	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}
31.07.	☒ ● L 4513	● L 4429	● L 4176	● L 5907	● 4558	● L 4472
Sa	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}
01.08.	☒ ● 4570	● 4584	☒ ● 4183	L 5981	L 4506	☒ ● L 4590
So	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}
02.08.	● 4013	● 4117	● 4494	● 5917	☒ ● 4547	● L 4275



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.

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1}

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 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