

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
Allerheiligen 01.11.										
Di										
02.11.										
Mi										
03.11.										
Do										
04.11.										
Fr										
05.11.										
Sa										
06.11.										
So										
07.11.										

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 8,40 €	2 9,30 €	3 11,50 €	4 8,10 €	5 8,40 €	6 8,60 €
	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Mo	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20, G, G1, Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10, G, G1, M, Me, La}
Allerheiligen 01.11.	● L 4780	● 4131	☒ ● 4190	● L 4097	☒ ● L 4554	☒ ● L 4533
Di	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10, G, G1, Ei, M, Me, La}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G, G1, M, Me, La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S}
02.11.	☒ ● L 4524	● L 4745	● L 4779	☒ ● L 4573	☒ ● L 4594	● 4120
Mi	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße ^{20, G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}
03.11.	● L 4192	● 4172	● 4782	● L 4206	☒ ● L 4603	● 4406
Do	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3, 20, G, G1, Ei, S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}
04.11.	☒ ● L 4565	● 4365	☒ 4319	● L 4434	☒ 4509	● 4098
Fr	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G, G1}	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi, M, Me, La, S, Sn}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}
05.11.	● L 4080	☒ ● 4549	● L 4436	● L 4163	☒ ● L 4587	● 4732
Sa	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3, 20, G, G1, M, Me, La, S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi, M, Me, La, S, Sn}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur
06.11.	● 4551	● L 4474	☒ ● 4334	☒ L 4515	☒ ● L 4387	☒ ● 4560
So	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G, G1, S, Sn}	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{3, 20, G, G1, M, Me, La, S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G, G1, M, Me, La, S}	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G, G1, Ei, Sb}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsauce mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}
07.11.	● L 4433	● L 4221	● 4182	● 4756	☒ ● 4564	● 4153



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 1,70 €
Dessert * kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd 1,00 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd 1,60 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,85 €

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

Wählen Sie Ihre Kostform:

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