



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü-angebot	1	8,40 €	2	9,30 €	3	11,50 €	4	8,10 €	5	8,40 €	6	8,60 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen	
	Tagesgericht	Schlemmermenü		Gourmetmenü		Kleines Menü		Vegetarisches Menü		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Anzahl												
Mo	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}		Mo											
22.11.	● L 4023		● L 4587		● L 4416		● L 4762		● 4548		● 4622		22.11.											
Di	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}		Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Di											
23.11.	● L 4458		● 4081		● 4203		● L 4603		● L 4594		● 4167		23.11.											
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}		Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Mi											
24.11.	● L 4501		● 4106		● 4791		● L 4212		● L 4565		● 4759		24.11.											
Do	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reismilch mit Tomaten-Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}		Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln ^{M,Me,La}		Do											
25.11.	▽ ● 4007		● L 4612		● L 4150		● L 4493		L 4539		● 4550		25.11.											
Fr	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei}		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}		Fr											
26.11.	● L 4644		● 4249		● L 4411		L 4525		● L 4321		● L 4747		26.11.											
Sa	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}		Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{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}		Sa											
27.11.	● 4088		● L 4425		● 4306		● L 4040		● L 4683		● 4564		27.11.											
So	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}		Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^{Fi,G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}		So											
1. Advent 28.11.	● 4406		● L 4749		● 4318		● L 4168		● L 4574		● L 4210		1. Advent 28.11.											



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

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

Kurzfristige Änderungen können Sie uns von Montag bis Freitag am Tage vor der Lieferung telefonisch bis 13.00 Uhr mitteilen.

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 €

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.

= 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}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Art.Nr.: 86001

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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.