



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü-angebot	1	9,80 €	2	10,50 €	3	13,20 €	4	9,10 €	5	9,50 €	6	9,90 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker																	
Mo 21.11.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	● L 4780	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn}	● 4131	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	● 4190	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	● L 4097	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● L 4554	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	● L 4533	Mo 21.11.										
Di 22.11.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	● L 4524	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	● L 4745	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	● L 4779	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	● L 4573	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	● L 4594	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	● 4120	Di 22.11.										
Mi 23.11.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	● L 4192	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	● 4172	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	● 4782	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	● L 4206	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	● L 4603	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	● 4406	Mi 23.11.										
Do 24.11.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	● L 4565	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,S}	● 4365	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	● 4319	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	● L 4434	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	● 4509	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● 4098	Do 24.11.										
Fr 25.11.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	● L 4080	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	● 4549	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	● L 4436	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● L 4163	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● L 4587	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● 4732	Fr 25.11.										
Sa 26.11.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	● 4551	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	● L 4474	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	● 4334	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	● L 4515	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	● L 4387	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	● 4560	Sa 26.11.										
So 27.11. 1. Advent	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	● L 4433	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	● L 4221	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	● 4182	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	● 4756	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb}	● 4564	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	● 4153	So 27.11. 1. Advent										



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 1,90 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,20 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,90 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,90 €

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 🚫=ohne Gluten It. Rezeptur 🚫=ohne Laktose It. Rezeptur 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=Milchprotein 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.