






















Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 <input type="checkbox"/>
2. Weihnachtstag 26.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Di										 <input type="checkbox"/>
27.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Mi										 <input type="checkbox"/>
28.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Do										 <input type="checkbox"/>
29.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Fr										 <input type="checkbox"/>
30.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Sa										 <input type="checkbox"/>
Silvester 31.12.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
So										 <input type="checkbox"/>
Neujahr 01.01.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>

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 9,80 €	2 10,50 €	3 13,20 €	4 9,10 €	5 9,50 €	6 9,90 €
	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}
2. Weihnachtstag 26.12.	● 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 Sauerrahmssoße 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}
27.12.	● 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 Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}
28.12.	● 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 Rotweinsoße 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-Rahmssoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
29.12.	● 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-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-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}
30.12.	● L 4080	● 4549	● L 4436	● L 4163	● L 4587	● 4732
Sa	Nudeln in Rahmssoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmssoße 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}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur
Silvester 31.12.	● 4551	● L 4474	● 4334	● L 4515	● L 4387	● 4560
So	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{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 Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
Neujahr 01.01.	● 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 1,90 €
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

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 lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. 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 = 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.