






















Bestellschein

Kalenderwoche: 14

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 <input type="checkbox"/>
Ostermontag 01.04.										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
Di										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
02.04.										 <input type="checkbox"/>
Mi										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
03.04.										 <input type="checkbox"/>
Do										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
04.04.										 <input type="checkbox"/>
Fr										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
05.04.										 <input type="checkbox"/>
Sa										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
06.04.										 <input type="checkbox"/>
So										 <input type="checkbox"/>
										 <input type="checkbox"/>
07.04.										 <input type="checkbox"/>

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

I



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 10,65 €	2 11,70 €	3 14,60 €	4 10,05 €	5 10,40 €	6 11,05 €
	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}
Ostermontag 01.04.	   ● 4030	  ● 4021	● L 4426	   ● L 4608	  ● 4575	 ● L 4275
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}
02.04.	   ● 4144	  ● 4578	● L 4255	● L 4744	 4544	 ● L 4513
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}
03.04.	 ● L 4002	 4509	  ● 4159	 ● 4099	  ● L 4574	 ● L 4778
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}
04.04.	 ● 4018	● 4224	 ● 4784	 ● 4580	 ● L 4545	 ● L 4474
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}
05.04.	● L 4458	  ● 4406	 ● 4320	 ● 4199	 ● L 4599	 ● L 4023
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}
06.04.	   ● 4138	● L 4796	● L 4420	 ● L 4022	 ● 4593	  ● L 4644
So	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
07.04.	  ● 4514	 4162	 ● 4308	● L 4212	 ● 4570	 ● L 4151



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 2,10 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,30 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,10 €

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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ♻=vegetarisch 🍷=ohne Gluten lt. Rezeptur 🍷=ohne Laktose lt. Rezeptur ☼=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☼=enthält Zutaten vom Schwein 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.