






















Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
15.04.										 <input type="checkbox"/>
Di										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
16.04.										 <input type="checkbox"/>
Mi										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
17.04.										 <input type="checkbox"/>
Do										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
18.04.										 <input type="checkbox"/>
Fr										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
19.04.										 <input type="checkbox"/>
Sa										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
20.04.										 <input type="checkbox"/>
So										 <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
21.04.										 <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	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln
15.04.	   ● 4088	 L 4516	 ● 4417	● L 4762	  ● L 4540	  ● L 4226
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}
16.04.	  ● 4024	 ● 4347	 ● L 4221	 L 4502	 ● L 4594	 ● L 4778
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}
17.04.	 4668	 ● 4098	 ● L 4748	● L 4233	 ● 4591	  ● L 4501
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
18.04.	 4512	 ● L 4758	 ● 4108	● L 4493	 ● L 4554	● L 4577
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ .	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}
19.04.	 4081	 ● 4154	    ● 4785	   ● L 4603	 ● L 4587	● L 4465
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübegemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}
20.04.	● L 4433	 4076	    ● 4269	 ● L 4040	   ● 4560	 ● L 4621
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
21.04.	   ● 4759	 ● L 4263	● L 4411	   ● L 4168	   ● 4588	  ● L 4189



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.