



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 23

Menü-angebot	1	10,65 €	2	11,70 €	3	14,60 €	4	10,05 €	5	10,40 €	6	11,05 €	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 03.06.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	4419	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	4097	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	4549	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	4645	Mo 03.06.											
Di 04.06.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	4211	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4573	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	4565	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	4145	Di 04.06.											
Mi 05.06.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	4074	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	4782	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	4231	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	4598	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4053	Mi 05.06.											
Do 06.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 3,20,G,G1,M,Me,La,S	4182	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La	4434	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	4576	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4768	Do 06.06.											
Fr 07.06.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	4584	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	4402	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4163	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	4683	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	4590	Fr 07.06.											
Sa 08.06.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4203	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	4515	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce G,G1,G3,M,Me,La,S	4556	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	4747	Sa 08.06.											
So 09.06.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	4319	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	4755	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	4595	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	4472	So 09.06.											



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 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

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. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☒=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdsüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiß 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.