

# Bestellschein

Kalenderwoche: 26

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>										
24.06.										
<b>Di</b>										
25.06.										
<b>Mi</b>										
26.06.										
<b>Do</b>										
27.06.										
<b>Fr</b>										
28.06.										
<b>Sa</b>										
29.06.										
<b>So</b>										
30.06.										

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 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
<b>Mo</b>	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <small>3,Sn</small>	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln
24.06.	4088	4516	4417	4762	4540	4226
<b>Di</b>	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>	<b>Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>
25.06.	4024	4347	4221	4502	4594	4778
<b>Mi</b>	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße</b> mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>10,M,Me,La</small>
26.06.	4668	4098	4748	4233	4591	4501
<b>Do</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	<b>Schweineschnitzel Natur</b> in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
27.06.	4512	4758	4108	4493	4554	4577
<b>Fr</b>	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>
28.06.	4081	4154	4785	4603	4587	4465
<b>Sa</b>	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G,G1,Ei</small>
29.06.	4433	4076	4269	4040	4560	4621
<b>So</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>S</small>	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
30.06.	4759	4263	4411	4168	4588	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