



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 25

Menü-angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €
Gericht des Tages	Genießer-Menü		Premium-Menü	Liebblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost
Mo Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersöße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
15.06. L 4612	L 4754	L 4126	L 4096	L 4510	L 4080	
Di Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵	Spaghetti in Broccoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	
16.06. L 4088	L 4282	L 4770	L 4619	L 4598	L 4147	
Mi Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	
17.06. L 4539	L 4472	L 4201	L 4011	L 4558	L 4766	
Do Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	
18.06. L 4408	L 4614	L 4151	L 4301	L 4548	L 4274	
Fr Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	
19.06. L 4551	L 4142	L 4432	L 4788	L 4599	L 4590	
Sa Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
20.06. L 4131	L 4525	L 4319	L 4010	L 4683	L 4006	
So Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,S,Sn}	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	
21.06. L 4794	L 4004	L 4320	L 4110	L 4520	L 4419	

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor-sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
15.06.										
Di										
16.06.										
Mi										
17.06.										
Do										
18.06.										
Fr										
19.06.										
Sa										
20.06.										
So										
21.06.										



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{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. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞=mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdrüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweibel 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 26



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

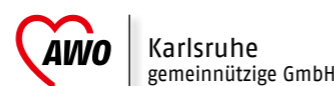


Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
22.06.										
Di										
23.06.										
Mi										
24.06.										
Do										
25.06.										
Fr										
26.06.										
Sa										
27.06.										
So										
28.06.										

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

Menü- angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €
	Gericht des Tages	Genießer-Menü	Premium-Menü	Lieblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost
Mo	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchentopf mit Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Champignonrahmsauce mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
22.06.	● 4021	● 4631	● 4204	● L 4769	● 4526	● L 4093
Di	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansauce mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce ^{G,G1,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20,3}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}
23.06.	● L 4750	● 4013	✂ ● L 4761	● 4195	✂ ● L 4540	● L 4501
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵
24.06.	● 4028	✂ ● 4736	● 4154	● L 4513	● 4544	● L 4645
Do	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{G,G1,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}
25.06.	● L 4111	4512	● L 4216	● L 4403	● 4571	✂ ● L 4499
Fr	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesauce, mit Kaiser- und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
26.06.	✂ ● 4365	✂ ● 4514	✂ ● L 4765	✂ ● L 4603	✂ ● L 4527	● L 4402
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20}	Lachsfilet in feiner Buttersauce mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
27.06.	✂ ● L 4644	● 4165	✂ ● 4454	● 4569	● L 4387	✂ ● L 4095
So	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersauce, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesauce und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
28.06.	✂ ● 4347	● 4417	✂ ● L 4103	● L 4077	● 4589	● L 4260



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
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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
 = mit 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=Milchprotein 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.

Änderungen vorbehalten



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 27

Menü-angebot	1 11,85 € Gericht des Tages	2 13,30 € Genießer-Menü	3 15,70 € Premium-Menü	4 10,30 € Lieblingsgericht	5 11,65 € Vegetarisches Gericht	6 12,30 € Leichte Vollkost
Mo	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner RotweinsöÙe, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
29.06.	4606	4027	4799	4586	4549	4429
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu VanillesöÙe und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-JoghurtsoÙe mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und TomatensoÙe, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Hackbraten vom Schwein und Rind in KräutersöÙe dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
30.06.	4407	4500	4334	4788	4537	4094
Mi	Spaghetti Bolognese mit HackfleischsoÙe vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-SoÙe mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-SoÙe dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
01.07.	4584	4444	4180	4096	4565	4693
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit VanillesöÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in ChampignonsoÙe mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süÙ-saurer SoÙe mit Thai-Reis ^{Sb}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in RahmsöÙe mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer BratensoÙe mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
02.07.	4516	4153	4781	4431	4399	4053
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-SoÙe mit Gemüseris	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-RahmsöÙe und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-SoÙe, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	In Vollmilch gekochter GrieÙbrot mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweineschnitzel in RahmsöÙe dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
03.07.	4798	4019	4497	4533	4639	4189
Sa	Traditionell zubereitete LeberklöÙe auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-SahnesöÙe und Penne in Käse-Spinat-SoÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen ZwiebelsoÙe, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in SoÙe à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}
04.07.	4070	4577	4211	4633	4557	4747
So	Geschnetzeltes vom Schwein in SoÙe „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-SoÙe mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Schweinefilets in feiner RahmsöÙe mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in SoÙe dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller SoÙe, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in ChampignonsoÙe, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und KartoffelklöÙe ^{Ei,M,Me,La,S}
05.07.	4128	4777	4179	4075	4597	4263

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor-sup-pe*	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
29.06.										
Di										
30.06.										
Mi										
01.07.										
Do										
02.07.										
Fr										
03.07.										
Sa										
04.07.										
So										
05.07.										



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

StraÙe, Hausnr. _____

Wohnort _____

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit SüÙungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und SüÙungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ∞=vegetarisch #=ohne Gluten lt. Rezeptur / =ohne Laktose lt. Rezeptur x=Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 = mit 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=Milchprotein 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 28



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

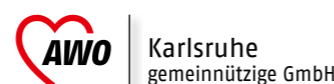


Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
06.07.										
Di										
07.07.										
Mi										
08.07.										
Do										
09.07.										
Fr										
10.07.										
Sa										
11.07.										
So										
12.07.										

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

Menü- angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €
	Gericht des Tages	Genießer-Menü	Premium-Menü	Liebblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}
06.07.	● 4072	● L 4475	● 4268	● 4601	● 4541	● L 4793
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser- gemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
07.07.	● L 4542	● 4759	● 4181	● L 4403	● L 4527	● L 4080
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibe- kuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{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}
08.07.	● 4068	● 4641	● 4224	● 4339	● 4576	● L 4753
Do	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf ^S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}
09.07.	● L 4771	● 4578	● L 4220	● L 4608	● L 4554	● L 4428
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffel- klößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}
10.07.	● L 4465	● 4076	● 4121	● L 4769	● L 4321	● L 4524
Sa	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La}	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}
11.07.	● 4008	● 4194	● L 4752	● L 4596	● L 4587	● L 4621
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse- mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
12.07.	● L 4458	● L 4226	● L 4420	● 4011	● L 4574	● L 4123



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
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

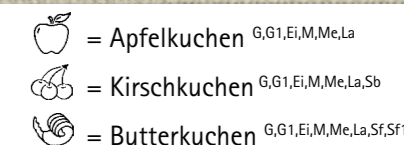
Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)
Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.



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
☐=mit 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=Milchprotein 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.

Änderungen vorbehalten



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 29

Menü-angebot	1 11,85 € Gericht des Tages	2 13,30 € Genießer-Menü	3 15,70 € Premium-Menü	4 10,30 € Lieblingsgericht	5 11,65 € Vegetarisches Gericht	6 12,30 € Leichte Vollkost
Mo	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
13.07.	4507	4745	4272	4075	4628	4462
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}	Weißbohnen-Eintopf mit Speck ⁵	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterrane Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
14.07.	4102	4509	4783	4611	4528	4297
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,5}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,5}
15.07.	4750	4005	4166	4431	4552	4610
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
16.07.	4247	4009	4427	4513	4543	4078
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,5}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,5}
17.07.	4523	4421	4198	4077	4508	4739
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhaftes Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäse-soße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}
18.07.	4668	4086	4410	4586	4572	4158
So	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}
19.07.	4423	4117	4254	4763	4594	4023

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
13.07.										
Di										
14.07.										
Mi										
15.07.										
Do										
16.07.										
Fr										
17.07.										
Sa										
18.07.										
So										
19.07.										



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 30



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
20.07.										
Di										
21.07.										
Mi										
22.07.										
Do										
23.07.										
Fr										
24.07.										
Sa										
25.07.										
So										
26.07.										

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

Menü- angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €
Gericht des Tages	Genießer-Menü	Premium-Menü	Liebblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost	
Mo	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
20.07.	● L 4612	● L 4754	● L 4126	● 4096	● 4510	● L 4080
Di	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}
21.07.	● 4088	● 4282	● L 4770	● 4619	● 4598	● L 4147
Mi	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}
22.07.	● L 4539	● L 4472	● L 4201	● 4011	● 4558	● L 4766
Do	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}
23.07.	● L 4408	● 4614	● L 4151	● L 4301	● 4548	● L 4274
Fr	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,M,Me,La,Sn}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}
24.07.	● 4551	● 4142	● L 4432	● L 4788	● L 4599	● L 4590
Sa	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
25.07.	● 4131	L 4525	4319	● 4010	● L 4683	● L 4006
So	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}	Zwei gerollte Paltschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}
26.07.	● L 4794	● 4004	● 4320	● L 4110	● L 4520	● L 4419



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
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{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
☐= mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse F=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein 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.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Ihr Menüservice
mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 31

Menü-angebot	1 11,85 € Gericht des Tages	2 13,30 € Genießer-Menü	3 15,70 € Premium-Menü	4 10,30 € Lieblingsgericht	5 11,65 € Vegetarisches Gericht	6 12,30 € Leichte Vollkost
Mo	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchentopf mit Gemüse ^{M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}
27.07.	🍷🍷● 4021	🍷🍷🍷● 4631	● 4204	🍷●L 4769	🍷● 4526	🍷●L 4093
Di	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,61,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,61,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,61,Sn,20,3}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}
28.07.	●L 4750	● 4013	🍷●L 4761	🍷🍷● 4195	🍷🍷●L 4540	🍷🍷●L 4501
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,61,Ei,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,61,Ei,Sn,20}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,61,M,Me,La,9}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,61,M,Me,La}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵
29.07.	🍷🍷● 4028	🍷● 4736	🍷🍷● 4154	🍷●L 4513	🍷● 4544	🍷🍷●L 4645
Do	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,63,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,61,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,61,Fi,M,Me,La}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}
30.07.	🍷●L 4111	🍷 4512	🍷●L 4216	●L 4403	🍷● 4571	🍷🍷●L 4499
Fr	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,S,20,3}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,61,Ei,Sb}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser- gemüse und Kräuterspätzle ^{G,61,Ei,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,61,Fi,M,Me,La,Sn}
31.07.	🍷🍷🍷● 4365	🍷🍷● 4514	🍷●L 4765	🍷🍷🍷●L 4603	🍷🍷●L 4527	●L 4402
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,20}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination ^{G,61,Fi,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,61,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}
01.08.	🍷🍷●L 4644	🍷● 4165	🍷● 4454	🍷● 4569	🍷●L 4387	🍷🍷●L 4095
So	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,61,Ei,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,61,M,Me,La,S}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}
02.08.	🍷● 4347	🍷● 4417	🍷🍷●L 4103	🍷🍷●L 4077	🍷● 4589	●L 4260

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
27.07.										
Di										
28.07.										
Mi										
29.07.										
Do										
30.07.										
Fr										
31.07.										
Sa										
01.08.										
So										
02.08.										



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,61,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen ^{G,61,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. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☒=mit 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=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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 32



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
03.08.										
Di										
04.08.										
Mi										
05.08.										
Do										
06.08.										
Fr										
07.08.										
Sa										
08.08.										
So										
09.08.										

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

Menü- angebot	1	11,85 €	2	13,30 €	3	15,70 €	4	10,30 €	5	11,65 €	6	12,30 €
	Gericht des Tages		Genießer-Menü		Premium-Menü		Lieblingsgericht		Vegetarisches Gericht		Leichte Vollkost	
Mo	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsode, dazu Salzkartoffeln ²⁰		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F1,M,Me,La}	
03.08.		4606	●	4027		4799		4586		4549	● L	4429
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}		Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}		Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersode dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
04.08.		4407		4500		4334		4788		4537		4094
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
05.08.		4584		4444		4180		4096		4565	● L	4693
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsode mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,F1,M,Me,La,S}		Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S}		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
06.08.		4516		4153		4781		4431		4399		4053
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsode und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Schweineschnitzel in Rahmsode dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
07.08.		4798	●	4019		4497		4533		4639		4189
Sa	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}		Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüse-einlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	
08.08.		4070	● L	4577		4211		4633		4557		4747
So	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}		Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsode mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	
09.08.		4128	●	4777		4179		4075		4597		4263



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
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{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
☞=mit 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=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.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Ihr Menüservice mit Herz



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

Bestellschein

Kalenderwoche: 33

Menü-angebot	1 11,85 € Gericht des Tages	2 13,30 € Genießer-Menü	3 15,70 € Premium-Menü	4 10,30 € Lieblingsgericht	5 11,65 € Vegetarisches Gericht	6 12,30 € Leichte Vollkost
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn,20</small>	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
10.08.	● L 4072	● L 4475	● L 4268	● L 4601	● L 4541	● L 4793
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturrell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser- gemüse und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
11.08.	● L 4542	● L 4759	● L 4181	● L 4403	● L 4527	● L 4080
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,G1,Sb,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
12.08.	● L 4068	● L 4641	● L 4224	● L 4339	● L 4576	● L 4753
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>
13.08.	● L 4771	● L 4578	● L 4220	● L 4608	● L 4554	● L 4428
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchentopf mit Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>
14.08.	● L 4465	● L 4076	● L 4121	● L 4769	● L 4321	● L 4524
Sa	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind <small>G,G1,M,Me,La</small>	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>
15.08.	● L 4008	● L 4194	● L 4752	● L 4596	● L 4587	● L 4621
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
16.08.	● L 4458	● L 4226	● L 4420	● L 4011	● L 4574	● L 4123

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
Mo										
10.08.										
Di										
11.08.										
Mi										
12.08.										
Do										
13.08.										
Fr										
14.08.										
Sa										
15.08.										
So										
16.08.										



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Kirschkuchen 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. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞=mit 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=Milchweibel 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellschein

Kalenderwoche: 34



Tel.: 07 21 / 83 14 09 08

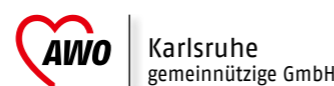


Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										
17.08.										
Di										
18.08.										
Mi										
19.08.										
Do										
20.08.										
Fr										
21.08.										
Sa										
22.08.										
So										
23.08.										

Menü- angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €
Gericht des Tages	Genießer-Menü		Premium-Menü	Liebblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost
Mo	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}
17.08.	● 4507	● L 4745	● 4272	● L 4075	● L 4628	● L 4462
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterrane Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
18.08.	● 4102	4509	● 4783	● 4611	● 4528	● L 4297
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensaft, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}
19.08.	● L 4750	● 4005	● 4166	● L 4431	● L 4552	● L 4610
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
20.08.	● 4247	● 4009	● 4427	● L 4513	● L 4543	● L 4078
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
21.08.	L 4523	● 4421	● 4198	● L 4077	● 4508	● L 4739
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhaftes Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}
22.08.	● 4668	● 4086	● L 4410	● 4586	● L 4572	● L 4158
So	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpferspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}
23.08.	● 4423	● 4117	● L 4254	● 4763	● L 4594	● L 4023

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



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
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe * kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,25 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet 2,60 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}

= Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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
☐= mit 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=Milchprotein 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.

Änderungen vorbehalten