

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

= Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten