



Menü- angebot	1	11,85 €	2	13,30 €	3	15,70 €	4	10,30 €	5	11,65 €	6	12,30 €	Menü							Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Gericht des Tages		Genießer-Menü		Premium-Menü		Lieblingsgericht		Vegetarisches Gericht		Leichte Vollkost			1	2	3	4	5	6				Anzahl
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 Feinschmeckersoße, 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}	Mo											
02.11.	● L 4612		● L 4754		● 4126		● 4096		● 4510		● L 4080	02.11.											
Di	Currywurst mit Kartoffel-spalten ^{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 natu- rellen 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}	Di											
03.11.	● 4088		● 4282		● L 4770		● 4619		● 4598		● L 4147	03.11.											
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 Salz- kartoffeln ^{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}	Mi											
04.11.	L 4539		● L 4472		● L 4201		● 4011		● 4558		● L 4766	04.11.											
Do	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Früh- lingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Grünkohleintopf mit geschnittener Mett- wurst 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}	Do											
05.11.	● L 4408		● 4614		● L 4151		● L 4301		● 4548		● L 4274	05.11.											
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 Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Fr											
06.11.	● 4551		● 4142		● L 4432		● L 4788		● L 4599		● L 4590	06.11.											
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 Rotweinsoße 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}	Sa											
07.11.	● 4131		L 4525		4319		● 4010		● L 4683		● L 4006	07.11.											
So	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiral- nudeln ^{G,G1,Ei}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{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-Frisch- käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	So											
08.11.	● L 4794		● 4004		● 4320		● L 4110		● L 4520		● L 4419	08.11.											

Bestellschein

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 ☐
										 ☐
										 ☐
09.11.										
Di										 ☐
										 ☐
										 ☐
10.11.										
Mi										 ☐
										 ☐
										 ☐
11.11.										
Do										 ☐
										 ☐
										 ☐
12.11.										
Fr										 ☐
										 ☐
										 ☐
13.11.										
Sa										 ☐
										 ☐
										 ☐
14.11.										
So										 ☐
										 ☐
										 ☐
15.11.										

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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	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,1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}
09.11.	 ● 4021	 ● 4631	● 4204	 ● L 4769	 ● 4526	 ● L 4093
Di	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,1,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,1,Sn,20,3}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La}
10.11.	● L 4750	● 4013	 ● L 4761	 ● 4195	 ● L 4540	 ● L 4501
Mi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,1,Ei,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,1,Ei,Sn,20}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,1,M,Me,La,9}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,1,M,Me,La}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵
11.11.	 ● 4028	 ● 4736	 ● 4154	 ● L 4513	 ● 4544	 ● L 4645
Do	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,1,M,Me,La,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,1,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,1,Fi,M,Me,La}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,1,Ei,M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}
12.11.	 ● L 4111	 4512	 ● L 4216	● L 4403	 ● 4571	 ● L 4499
Fr	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,1,Ei,S,20,3}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,1,Ei,Sb}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,1,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser- und Kräuterspätzle ^{G,1,Ei,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,1,Fi,M,Me,La,Sn}
13.11.	 ● 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,1,M,Me,La,S,20}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination ^{G,1,Fi,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,1,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,1,Ei,M,Me,La}
14.11.	 ● L 4644	 ● 4165	 ● 4454	 ● 4569	 ● L 4387	 ● L 4095
So	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,1,Ei,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais ^{G,1,Ei,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,1,M,Me,La,S}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,1,Ei,M,Me,La,S}
15.11.	 ● 4347	 ● 4417	 ● L 4103	 ● L 4077	 ● 4589	● L 4260



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe

Dessert

Salat

* kann enthalten G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn

2,50 €

* kann enthalten 1,2,3,G,1,G3,M,Me,La,Sb,Sd

1,50 €

* 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,1,Ei,M,Me,La}



= Kirschkuchen ^{G,1,Ei,M,Me,La,Sb}



= Butterkuchen ^{G,1,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 ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.



Menü- angebot	1 11,85 €	2 13,30 €	3 15,70 €	4 10,30 €	5 11,65 €	6 12,30 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Gericht des Tages	Genießer-Menü	Premium-Menü	Lieblingsgericht	Vegetarisches Gericht	Leichte Vollkost											Anzahl
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 Rotweinsoße, 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}	Mo										
16.11.	4606	4027	4799	4586	4549	4429	16.11.										
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 Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Di										
17.11.	4407	4500	4334	4788	4537	4094	17.11.										
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 Griebnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Mi										
18.11.	4584	4444	4180	4096	4565	4693	18.11.										
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 Rahmsoße mit Gemüse-einlage, 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 Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Do										
19.11.	4516	4153	4781	4431	4399	4053	19.11.										
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung 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}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Fr										
20.11.	4798	4019	4497	4533	4639	4189	20.11.										
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, Gemüseeinlage 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}	Sa										
21.11.	4070	4577	4211	4633	4557	4747	21.11.										
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 Rahmsoße 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}	So										
22.11.	4128	4777	4179	4075	4597	4263	22.11.										

Bestellschein

Kalenderwoche: 48

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 ☐
										 ☐
										 ☐
23.11.										
Di										 ☐
										 ☐
										 ☐
24.11.										
Mi										 ☐
										 ☐
										 ☐
25.11.										
Do										 ☐
										 ☐
										 ☐
26.11.										
Fr										 ☐
										 ☐
										 ☐
27.11.										
Sa										 ☐
										 ☐
										 ☐
28.11.										
So										 ☐
										 ☐
										 ☐
1. Advent 29.11.										

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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,Sn}	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}
23.11.	 ● 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}
24.11.	 ● 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}
25.11.	 ● 4068	   ● 4641	● 4224	  ● 4339	 ● 4576	 ● L 4753
Do	Geflügelfrikadellen 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,Sn}
26.11.	● 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}
27.11.	● 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}
28.11.	  ● 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 Möhengemüse 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}
1. Advent 29.11.	● L 4458	  ● L 4226	● L 4420	 ● 4011	  ● L 4574	 ● L 4123



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe

Dessert

Salat

* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn

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

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

2,50 €

1,50 €

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  = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.



Menü- angebot	1	11,85 €	2	13,30 €	3	15,70 €	4	10,30 €	5	11,65 €	6	12,30 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen	
	Gericht des Tages		Genießer-Menü		Premium-Menü		Liebblingsgericht		Vegetarisches Gericht		Leichte Vollkost			Anzahl										
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		Mo											
30.11.	 ● 4507		 ● L 4745		● 4272		 ● L 4075		 ● L 4628		● L 4462		30.11.											 
Di	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree 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		Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S		Hirtenkäse auf Ratatouille- Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Di										  	
01.12.	 ● 4102		 4509		 ● 4783		 ● 4611		 ● 4528		● L 4297		01.12.											
Mi	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La		Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahm- sauerkraut 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		Mi										  	
02.12.	● L 4750		 ● 4005		 ● 4166		● L 4431		 ● L 4552		 ● L 4610		02.12.											
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei		Herzhafte 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		Do										  	
03.12.	 ● 4247		 ● 4009		 ● 4427		 ● L 4513		 ● L 4543		 ● L 4078		03.12.											
Fr	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „medi- terranner 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		Fr										  	
04.12.	 L 4523		 ● 4421		 ● 4198		 ● L 4077		 ● 4508		 ● L 4739		04.12.											
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh- lingszwiebel-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 Salz- kartoffeln 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		Herzhafte 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		Sa										  	
05.12.	 ● 4668		 ● 4086		● L 4410		 ● 4586		 ● L 4572		 ● L 4158		05.12.											
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		So										  	
2. Advent 06.12.	 ● 4423		 ● 4117		● L 4254		 ● 4763		 ● L 4594		 ● L 4023		2. Advent 06.12.											



Bestellschein

Kalenderwoche: 50

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 ☐
										 ☐
										 ☐
07.12.										
Di										 ☐
										 ☐
										 ☐
08.12.										
Mi										 ☐
										 ☐
										 ☐
09.12.										
Do										 ☐
										 ☐
										 ☐
10.12.										
Fr										 ☐
										 ☐
										 ☐
11.12.										
Sa										 ☐
										 ☐
										 ☐
12.12.										
So										 ☐
										 ☐
										 ☐
3. Advent 13.12.										

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 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	Gemüseeeintopf „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 Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmecker-soße, dazu Finger Möhren 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}
07.12.	  ● L 4612	 ● L 4754	 ● 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 ^S	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}
08.12.	  ● 4088	 ● 4282	 ● L 4770	  ● 4619	 ● 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}
09.12.	 ● L 4539	 ● L 4472	● L 4201	 ● 4011	 ● 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,Sn}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}
10.12.	● L 4408	  ● 4614	 ● L 4151	 ● L 4301	 ● 4548	 ● L 4274
Fr	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbeinfleisch 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}
11.12.	 ● 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 Rotweinsoße 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}
12.12.	  ● 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 Kalbsgeschnetzeltes 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 Finger Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}
3. Advent 13.12.	 ● L 4794	 ● 4004	 ● 4320	 ● L 4110	 ● L 4520	 ● L 4419



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe

Dessert

Salat

* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn

2,50 €

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

1,50 €

* 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  = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.apetitito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten



Menü- angebot	1	11,85 €	2	13,30 €	3	15,70 €	4	10,30 €	5	11,65 €	6	12,30 €	Menü							Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Gericht des Tages		Genießer-Menü		Premium-Menü		Lieblingsgericht		Vegetarisches Gericht		Leichte Vollkost			1	2	3	4	5	6				Anzahl
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 Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}		Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röst-kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salz-kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Mo										
14.12.	4021		4631		4204		L 4769		4526		L 4093		14.12.										
Di	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße 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 Käsesoße ^{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}		Di										
15.12.	4750		4013		4761		4195		L 4540		L 4501		15.12.										
Mi	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung 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 Knöpfle-spätzle ^{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 ^S		Mi										
16.12.	4028		4736		4154		L 4513		4544		L 4645		16.12.										
Do	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffel-klößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Apfelstrudel mit Vanille-soße ^{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-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}		Do										
17.12.	L 4111		4512		L 4216		4403		4571		L 4499		17.12.										
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 Salz-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser-gemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salz-kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Fr										
18.12.	4365		4514		L 4765		L 4603		L 4527		4402		18.12.										
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 Buttersoße mit Brok-oli 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 Peter-silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Sa										
19.12.	L 4644		4165		4454		4569		L 4387		L 4095		19.12.										
So	Kalbshacksteak 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-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais ^{G,G1,Ei,S}		Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		So										
4. Advent 20.12.	4347		4417		L 4103		L 4077		4589		4260		4. Advent 20.12.										

Bestellschein

Kalenderwoche: 52

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 ☐
										 ☐
										 ☐
21.12.										
Di										 ☐
										 ☐
										 ☐
22.12.										
Mi										 ☐
										 ☐
										 ☐
23.12.										
Do										 ☐
Heiligabend										 ☐
										 ☐
24.12.										
Fr										 ☐
1. Weih- nachtstag										 ☐
										 ☐
25.12.										
Sa										 ☐
2. Weih- nachtstag										 ☐
										 ☐
26.12.										
So										 ☐
										 ☐
										 ☐
27.12.										

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 08



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

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	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 Rotweinsöße, 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}
21.12.	 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 Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
22.12.	 ● L 4407	 L 4500	 ● 4334	● L 4788	 ● 4537	 ● L 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}
23.12.	 ● 4584	 ● 4444	 ● 4180	 ● 4096	 ● L 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 Rahmsöße mit Gemüse-einlage, 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 Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
Heiligabend 24.12.	 L 4516	 ● 4153	 ● 4781	● L 4431	 ● 4399	 ● L 4053
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsöße 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}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweineschnitzel in Rahmsöße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
1. Weih- nachtstag 25.12.	 ● L 4798	● 4019	 ● 4497	 ● L 4533	 ● L 4639	 ● L 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}
2. Weih- nachtstag 26.12.	 ● 4070	● L 4577	 ● 4211	 ● 4633	 L 4557	● L 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 Rahmsöße 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}
27.12.	 ● 4128	● 4777	 ● L 4179	 ● L 4075	 ● 4597	 ● L 4263



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe

Dessert

Salat

* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn

2,50 €

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

1,50 €

* 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 = Fisch 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.apetit.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.



Bestellschein

Kalenderwoche: 53

Menü- angebot	1	11,85 €	2	13,30 €	3	15,70 €	4	10,30 €	5	11,65 €	6	12,30 €	Menü							Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen	
	Gericht des Tages		Genießer-Menü		Premium-Menü		Lieblingsgericht		Vegetarisches Gericht		Leichte Vollkost			1	2	3	4	5	6				Anzahl	
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,Sn}		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Mo												
28.12.	 ● 4072		 ● L 4475		   ● 4268		  ● 4601		 ● 4541		● L 4793	28.12.												 
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 „naturrell“ 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 Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Di												  
29.12.	 ● L 4542		  ● 4759		  ● 4181		● L 4403		  ● L 4527		● L 4080	29.12.												
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 Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen 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}	Mi												  
30.12.	  ● 4068		   ● 4641		● 4224		  ● 4339		 ● 4576		 ● L 4753	30.12.												
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{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,Sn}	Do												  
Silvester 31.12.	● L 4771		  ● 4578		 ● L 4220		   ● L 4608		 ● L 4554		● L 4428	Silvester 31.12.												
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{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 Kartoffelklößen ^{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}	Fr												  
Neujahr 01.01.	● L 4465		 ● 4076		 ● 4121		 ● L 4769		 ● L 4321		 ● L 4524	Neujahr 01.01.												
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 Salzkartoffeln ^{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}	Sa												  
02.01.	  ● 4008		   ● 4194		● L 4752		● L 4596		 ● L 4587		 ● L 4621	02.01.												
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse 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 Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	So												  
03.01.	● L 4458		  ● L 4226		● L 4420		 ● 4011		  ● L 4574		 ● L 4123	03.01.												

Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe
Dessert
Salat

* kann enthalten G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 2,50 €
* kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,50 €
* 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,Gl,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 1

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
										Anzahl
Mo										 ☐
										 ☐
										 ☐
04.01.										
Di										 ☐
										 ☐
										 ☐
05.01.										
Mi										 ☐
										 ☐
										 ☐
06.01.										
Do										 ☐
										 ☐
										 ☐
07.01.										
Fr										 ☐
										 ☐
										 ☐
08.01.										
Sa										 ☐
										 ☐
										 ☐
09.01.										
So										 ☐
										 ☐
										 ☐
10.01.										

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.



Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Tel.: 07 21 / 83 14 09 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,F,i,M,Me,La,Sn}
04.01.	 ● 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 ⁵	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
05.01.	 ● 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 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,F,i,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}
06.01.	● L 4750	 ● 4005	 ● 4166	● L 4431	 ● L 4552	 ● L 4610
Do	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	Herzhafte 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,F,i,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}
07.01.	 ● 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 „mediterraner 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}
08.01.	 L 4523	 ● 4421	 ● 4198	 ● L 4077	 ● 4508	 ● L 4739
Sa	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack 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,F,i,M,Me,La,S}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafte 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}
09.01.	 ● 4668	 ● 4086	● L 4410	 ● 4586	 ● L 4572	 ● L 4158
So	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,F,i,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 Gemüsauswahl 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}
10.01.	 ● 4423	 ● 4117	● L 4254	 ● 4763	 ● L 4594	 ● L 4023



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

Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Vorsuppe

Dessert

Salat

* kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn

2,50 €

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

1,50 €

* 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 ☞ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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.

Änderungen vorbehalten