



Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind.

BE = für Diabetiker geeignet: nach Broteinheiten genau berechnete Menüs.

Kalender-woche: 22 **BESTELLSCHHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Salat Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
Montag										1,55 €
31.5.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Dienstag										1,55 €
1.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mittwoch										1,55 €
2.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Donnerstag										1,55 €
Fronleichnam 3.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Freitag										1,55 €
4.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Samstag										1,55 €
5.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sonntag										1,55 €
6.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Menü	1	2	3	4	5
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü (weiße Menüschale)	Kleine Mahlzeit	Leichtes Gericht	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	5,95 €	7,05 €	5,75 €	6,15 €	6,15 €
Montag	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis L	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken portioniert) mit Käse-Kräuterfüllung, dazu Rahmkartoffeln L	Alaska-Seelachs in Senfsoße mit Salzkartoffeln 2,5 BE/L	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße 4,1 BE/L	Grießauflauf ³ mit Erdbeer-Rhabarberkompott 3,1 BE/L
31.5.					
Dienstag	Herzhafte Bratwurst vom Schwein in deftiger Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Hähnchen „Hawaii“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln 3,0 BE/L	Geflügelbratwurst in Soße mit Erbsen und Stampfkartoffeln L	Frikadelle vom Schwein in pikanter Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,4 BE/L	Rinderzwiebelbraten in deftiger Soße mit Salzkartoffeln 3,4 BE
1.6.					
Mittwoch	Linseneintopf ^{4,5} mit Wiener Wurst vom Schwein	Hubertusbraten vom Schwein in Champignon-Rahmsoße mit grünen Bohnen „naturell“ und Kartoffelklößen 4,0 BE/L	Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln 2,3 BE/L	Schokogrießauflauf ² mit Sauerkirschen 4,0 BE/L	Bauernomelette ⁵ mit Soße und Gemüse 2,4 BE
2.6.					
Donnerstag	Ungarisch Gulasch vom Rind, dazu Makkaroni	Kalbshacksteak ∇ in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti 4,0 BE	Erbsensuppe ⁵ mit Bockwurst vom Schwein 3,1 BE	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln 3,1 BE/L	Alaska-Seelachsstreifen in herzhafter Senf-Kräuter-soße, dazu Spinat und Salzkartoffeln 3,1 BE/L
Fronleichnam 3.6.					
Freitag	Geschnittener Eierpfannkuchen mit Backobstkompott L	Grünkohl ^{4,5} mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln	Kesselgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Alaska-Seelachs in Tomaten-Basilikum-Soße mit Gemüsereis 4,1 BE/L	Drei Hackröllchen vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße, dazu Wirsing und Salzkartoffeln 3,1 BE
4.6.					
Samstag	Fleischkäse ^{4,5} vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Erbsen und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel auf Erbsen- und Möhrengemüse mit Bratkartoffeln	Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffel-durcheinander	Wirsingeintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein 3,4 BE/L	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Kartoffelpüree 3,4 BE
5.6.					
Sonntag	Schmorrippchen in herzhafter Bratensoße, dazu Wirsing und Salzkartoffeln	Zwei Rinderrouladen „Hausmacher Art“ ⁵ in pikanter Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Curry-Schlemmersoße mit Reis/Wildreis-Risotto L	Rinderbraten in Soße mit Möhren und Spätzle 3,2 BE/L	Hähnchenbrust „natur“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Nudeln 3,2 BE/L
6.6.					

Kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und geben Sie den ausgefüllten Bestellschein bitte Ihrem Servicefahrer mit. Sie können die Bestellung auch per Fax oder per Post vornehmen. Bitte vergessen Sie nicht Ihre Adresse einzutragen.

Änderungen vorbehalten 1 = mit Farbstoff 2 = mit Süßungsmittel 3 = mit Süßungsmittel und Fruktose 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Nitritpökelsalz ∇ = enthält Alkohol ☒ = vegetarische Menüs

Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot
Die Vorsuppe und das Dessert können Sie für jeden Tag der Woche und den Salat für Mittwoch, Donnerstag und Freitag mitbestellen.

Vorsuppe 1,25 €
Dessert 0,50 €
Salat 0,70 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen.
Verwöhnen Sie sich und ihre Gäste mit einem leckeren Stückchen Kuchen. Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechendem Symbol im Bestellschein ein.

Beispiel:
Apfelkuchen
Kirschkuchen
Butterkuchen

Paritätische Sozialdienste
Tel.: 07 21 / 912 30 - 10
Fax: 07 21 / 912 30 - 20
Kanalweg 40/42 • 76149 Karlsruhe
e-mail: Essen@paritaet-ka.de

