



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: **26 BESTELLSCHHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Dessert Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
<b>Montag</b>										1,55 €
28.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b>										1,55 €
29.6.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b>									Salat	1,55 €
30.6.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b>										1,55 €
1.7.										<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b>									Salat	1,55 €
2.7.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b>									Salat	1,55 €
3.7.									<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b>										1,55 €
4.7.										<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 €
<b>Montag</b>	<b>Bratwurst „Hausmacher Art“</b> mit Spinat und Stampfkartoffeln	<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> 4,5 mit buntem Gemüse „naturell“ und Kartoffeln mit Kräutersoße 4,1 BE	<b>Hühnerfrikassee</b> ☒ mit Gemüseeinlage und Reis	<b>Reis-Gemüse-Eintopf</b> mit Geflügelfleischbällchen 3,4 BE/L	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ☒ 2,8 BE/L
28.6.					
<b>Dienstag</b>	<b>Erseneintopf</b> 4,5 mit Rauchwurst vom Schwein	<b>Putenbrust „Natur“</b> in Rahmsauce aus Putenbrust-Formfleisch mit Buntschnittmöhren „naturell“ und Spätzle 3,2 BE/L	<b>Herzhaftes Rostbratwürstchen</b> vom Schwein in kräftiger Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Alaska-Seelachsstücke</b> in einer Spinat-Buttersoße mit Möhrenstreifen, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/L	<b>Truthahnrollbraten</b> in Rahmsauce mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln 2,8 BE/L
29.6.					
<b>Mittwoch</b>	<b>Schweinegulasch</b> in kräftiger Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 2,9 BE/L	<b>Rinderzunge</b> in Meerrettichsoße mit Erbsen und Petersilienkartoffeln 3,5 BE/L	<b>Rinderroulade</b> 5 in Soße, dazu Erbsen und Möhren mit Stampfkartoffeln 2,5 BE/L	<b>Frikadelle</b> vom Schwein in Jägersoße, dazu Bohnen-Karotten-Gemüse und Spiralnudeln 3,7 BE/L	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleisch 3,5 BE/L
30.6.					
<b>Donnerstag</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Soße „Gärtnerin Art“ mit Reis L	<b>Lammkeulenbraten „Provence“</b> in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln 2,9 BE/L	<b>Alaska-Seelachs</b> in Dillsoße mit Spinat und Salzkartoffeln 2,4 BE/L	<b>Schweinebraten</b> in Champignonsoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 2,3 BE/L	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> ☒, dazu Erbsen und Möhren mit Spiralnudeln 3,8 BE
1.7.					
<b>Freitag</b>	<b>Süße Mohnspätzle</b> 1,2 in Vanillesoße mit Pflaumenkompott 3,7 BE/L	<b>Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,2 BE/L	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> vom Schwein mit Salzkartoffeln 2,8 BE/L	<b>Herzhaftes Kesselgulasch</b> vom Rind, dazu Erbsen und Frühlingspüree 3,0 BE/L	<b>Gebackene Filetstücke</b> (aus Blöcken portioniert) vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree 3,9 BE
2.7.					
<b>Samstag</b>	<b>Herzhafter Sauerbraten</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 2,9 BE/L	<b>Gefüllte Schweinelendchen</b> in Rahmsauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Röstkartoffeln 3,8 BE	<b>Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf</b> 5	<b>Hack-Brokkoli-Medaillon</b> vom Rind und Schwein in herzhafter Rahmsauce mit Salzkartoffeln 3,7 BE/L	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spiralnudeln 4,5 BE
3.7.					
<b>Sonntag</b>	<b>Schweineschnitzel „natur“</b> in Soße, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelpüree 2,9 BE/L	<b>Ente</b> 4 in süß-saurer-Soße mit Langkornreis	<b>Schweinerückensteak „Försterin“</b> ☒ 5 in einer Sahnsoße mit Champignons, dazu Eierspätzle 3,9 BE	<b>Hähnchenfilets</b> in Kräutersoße mit Möhren und Spätzle 3,1 BE/L	<b>Kasselerbraten</b> 5 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,3 BE
4.7.					

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, Freitag und Samstag 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

