



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: 38 **BESTELLSCHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Salat Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
<b>Montag</b>										1,55 €
20.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b>										1,55 €
21.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b>										1,55 €
22.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b>										1,55 €
23.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b>										1,55 €
24.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b>										1,55 €
25.09.										<input type="checkbox"/>
<b>Sonntag</b>										1,55 €
26.09.										<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>	Hackbraten vom Schwein und Rind mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle 4,3 BE L	Zarte Poulardenfilets "apricot" mit Brokkoli und Mandelgarnitur, dazu Langkomreis L	Wirsingroulade vom Schwein mit Salzkartoffeln <sup>5</sup> 2,8 BE	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE L	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen 2,3 BE
<b>Dienstag</b>	Kasselerbraten in Soße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <sup>5</sup> 2,3 BE	Klassischer Tafelspitz vom Rind in feiner Schnittlauch-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln 3,0 BE L	Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße mit Spätzle 3,6 BE L	Alaska-Seelachsschnitte in Dillssoße, dazu Rote Beete-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>5</sup> 3,0 BE L	Kalbsfrikadelle in Buttersoße, dazu Karotten und Salzkartoffeln 3,0 BE L
<b>Mittwoch</b>	Deftiger Haustopf (mit Frikadelle und zwei Bratwürstchen vom Schwein), dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti 3,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>2</sup> 2,9 BE L	Hähnchenrahmgulasch mit Erbsen und Spätzle 3,7 BE L	Bratwurst vom Schwein in Soße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 2,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst <sup>5</sup> 3,1 BE L	Kasselercarbonade auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>5</sup>	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" mit Reis L	Rinderhacksteak in Senf- Kräuter-Soße mit Wirsing und Kartoffelklößen 4,3 BE L	Schweinebraten in dunkler Soße mit Rotkohl und Spätzle 3,4 BE
<b>Freitag</b>	Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>2</sup>	Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,1 BE L	Grüne- Bohnen- Eintopf mit Rindfleisch L	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein "Jäger Art", dazu Spätzle 4,2 BE L	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree <sup>2</sup> 3,0 BE
<b>Samstag</b>	"Herzhafte Kartoffelpfanne" Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Gurken in Ei gebacken <sup>2</sup>	Gefüllte Schweinelendchen in Rahmsoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Röstkartoffeln 3,7 BE	Frikadelle vom Schwein in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 2,5 BE L	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 3,5 BE L	Alaska-Seelachsschnitte mit Gurken-Rahmsoße mit Salzkartoffeln 3,5 BE L
<b>Sonntag</b>	Putengulasch in einer Rahmsoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln 3,2 BE L	Spießbraten mit Senf-Zwiebel-Garnitur mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>5</sup>	Paniertes Schweineschnitzel auf Mischgemüse und Röstkartoffeln 2,8 BE L	Herzhafter Sauerbraten mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Putenküstchen aus Putenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln 3,0 BE L

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

