



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: 40 **BESTELLSCHEIN**

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 €	<input type="checkbox"/>
04.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag									1,55 €	<input type="checkbox"/>
05.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch									1,55 €	<input type="checkbox"/>
06.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag									1,55 €	<input type="checkbox"/>
07.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag									1,55 €	<input type="checkbox"/>
08.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag									1,55 €	<input type="checkbox"/>
09.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag									1,55 €	<input type="checkbox"/>
10.10.									<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	Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf ⁵	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis	Schweinegulasch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Kartoffeln	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln ⁵
04.10.			L	2,4 BE L	3,9 BE
Dienstag	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit Serviettenknödeln	Kleiner Gemüseteller mit Sauce à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Jagdwurst vom Schwein auf deftigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln ^{4,5}	Alaska-Seelachsfilet (aus Blöcken portioniert) in einer Zitronen-Buttersoße, dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Salzkartoffeln
05.10.	3,5 BE	∅	∅	3,1 BE L	3,4 BE L
Mittwoch	Alaska-Seelachsschnitte in Dillsoße, dazu Rote Beete-Gemüse und Stampfkartoffeln ⁵	Klassischer Tafelspitz vom Rind in feiner Schnittlauch-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln	Panierte Hähnchenhappen aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelpüree	Kartoffelsuppe mit Bockwurst ⁵	Schweinehacksteak in Pfefferrahmsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln
06.10.	3,0 BE L	3,0 BE L	2,8 BE L	3,1 BE L	3,5 BE
Donnerstag	Rauchwurst vom Schwein auf Grünkohl mit Salzkartoffeln ^{4,5}	Kalbshacksteak in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	Rindergulasch in dunkler Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Soße mit Möhren und Spätzle
07.10.		3,9 BE	2,1 BE	2,9 BE L	3,5 BE L
Freitag	Putengeschnetzeltes in Tomatensoße mit Gemüsenudeln	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ⁵	Hackbraten vom Schwein und Rind auf Wirsing, dazu Stampfkartoffeln	Alaska-Seelachsschnitte in Kräutersoße mit Möhren und Reis	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen
08.10.	3,7 BE L		2,5 BE L	4,0 BE L	2,3 BE
Samstag	Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln	Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Brokkoli und Bandnudeln	Geflügelfleischbällchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	Käseomelette in Soße mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln
09.10.		3,0 BE L	3,9 BE L	3,4 BE L	3,2 BE L
Sonntag	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Rinderroulade in kräftiger Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Stampfkartoffeln ⁵	Schweinegeschnetzeltes "Försterin Art" mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Paniertes Putenkrüstchen aus Putenbrust-Formfleisch mit buntem Gemüse und Rahmkartoffeln	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklößen
10.10.		L	2,2 BE	3,0 BE L	4,0 BE

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

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.



Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot

Die Vorsuppe und das Dessert können Sie für jeden Tag der Woche und den Salat für Montag, Mittwoch und Sonntag 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

