



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: 42 **BESTELLSCHEIN**

Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Vor-Suppe	Dessert Voll-kost	Dessert Dia-betes	Salat Voll-kost	Kuchen
Montag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samstag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.10.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonntag									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.10.									<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	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis	Paniertes Seelachsfilet (aus Blöcken portioniert) mit Käse-Kräuterfüllung, dazu Rahmkartoffeln	Alaska-Seelachs in Senfsoße mit Salzkartoffeln	Thüringer Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott ³
18.10.					
Dienstag	Herzhafte Bratwurst vom Schwein in deftiger Zwiebelsoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Hähnchen "Hawaii" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	Geflügelbratwurst in Soße mit Erbsen und Stampfkartoffeln	Frikadelle vom Schwein in pikanter Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Rinderzwiebelbraten in deftiger Soße mit Salzkartoffeln
19.10.					
Mittwoch	Linseneintopf mit Wiener Wurst ^{4,5}	Hubertusbraten vom Schwein in Champignon-Rahmsoße mit grünen Bohnen "naturell" und Kartoffelklößen	Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen ²	Bauernomelette mit Soße und Gemüse ⁵
20.10.					
Donnerstag	Ungarisch Gulasch vom Rind, dazu Makkaroni	Kalbshacksteak in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ⁵	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln	Alaska-Seelachstreifen in herzhafter Senf-Kräutersoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln
21.10.					
Freitag	Geschnittener Eierpannkuchen mit Backobstkompott	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{4,5}	Kesselgulasch (Rind) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Alaska-Seelachs in Tomaten-Basilikum-Soße mit Gemüseris	Drei Hackröllchen vom Rind und Schwein mit kräftiger Soße, dazu Wirsing und Salzkartoffeln
22.10.					
Samstag	Fleischkäse vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Erbsen und Kartoffelpüree ^{4,5}	Schweineschnitzel auf Erbsen und Möhrengemüse mit Bratkartoffeln	Mettbällchen vom Schwein in Soße, dazu Möhren-Kartoffeldurcheinander	Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Schwein und Rind	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Kartoffelpüree
23.10.					
Sonntag	Schmorrippchen in herzhafter Bratensoße, dazu Wirsing und Salzkartoffeln	Zwei Rinderrouladen "Hausmacher Art" in pikanter Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁵	Putengeschnetzeltes in Curry-Schlemmersoße mit Reis/Wildreis-Risotto	Rinderbraten in Soße mit Möhren und Spätzle	Hähnchenbrust "natur" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Nudeln
24.10.					

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

