



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 mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Kalender-woche: 25		<b>BESTELLSCHEIN</b>										
Menü	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6	Vor-suppe*	Des-sert*	Sa-lat*	Ku-chen*		
<b>Montag</b>											1,60 €	
17.06.											☐	
<b>Dienstag</b>											1,60 €	
18.06.											☐	
<b>Mittwoch</b>											1,60 €	
19.06.											☐	
<b>Donnerstag</b>											1,60 €	
Fronleichnam 20.06.											☐	
<b>Freitag</b>											1,60 €	
21.06.											☐	
<b>Samstag</b>											1,60 €	
22.06.											☐	
<b>Sonntag</b>											1,60 €	
23.06.											☐	

Menü	1	2	3	4	5	6
Kostform	Tagesgericht (weiße Schale)	Schlemmermenü (weiße Schale)	Gourmetmenü (weiße Schale)	Kleine Mahlzeit	Vegetarisches Menü (weiße Schale)	Menüs mit Informationen für Diabetiker (weiße Schale)
Preis	7,20	8,10	10,20	7,00	7,30	7,40
<b>Montag</b>	<b>4002</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4509</b> Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	<b>4332</b> Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>5971</b> Sauerbraten vom Rind in süß-saurer Soße mit Rosinen, dazu Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4683</b> Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4780</b> Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
17.06.	● L	☐	☐	● L	☐	● L
<b>Dienstag</b>	<b>4465</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>4386</b> Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>	<b>4255</b> Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespatzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>5955</b> Makkaroni mit Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4547</b> Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>4257</b> Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
18.06.	● L	●	● L	☐	● L	☐
<b>Mittwoch</b>	<b>4017</b> Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle auf buntem Rübengemüse dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4558</b> Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4133</b> Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,S</small>	<b>5954</b> Reis-Gemüse-Eintopf <small>S</small>	<b>4627</b> Vegetarischer Steckrübeneintopf	<b>4028</b> Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis <small>S,Sn</small>
19.06.	● L	☐	● L	☐	● L	●
<b>Donnerstag</b>	<b>4622</b> Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small>	<b>4021</b> Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>	<b>4786</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>5911</b> Meister-Frikadelle vom Schwein in dunkler Soße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4522</b> Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4120</b> Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>
Fronleichnam 20.06.	●	●	●	●	☐	●
<b>Freitag</b>	<b>4536</b> Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4427</b> Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	<b>4284</b> Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>5981</b> Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<b>4548</b> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>
21.06.	☐	● L	☐	☐	●	●
<b>Samstag</b>	<b>4249</b> Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small>	<b>4012</b> Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	<b>4428</b> Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>5925</b> Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4580</b> Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>
22.06.	●	● L	●	●	☐	● L
<b>Sonntag</b>	<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4273</b> Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>4740</b> Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	<b>5916</b> Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4574</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	<b>4561</b> Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
23.06.	● L	●	● L	● L	☐	●

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch  
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen  
 Sd = Schwefeldioxid Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

**Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot**  
 Die Vorsuppe, das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
 Vorsuppe \*kann enthalten G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 1,50 €  
 Dessert \*kann enthalten 1,3,M,Me,La 0,85 €  
 Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,40 €

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.



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**

