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

Kalenderwoche 14

BESTELLSCHEIN

Menü	1	2	3	4	5	6	Vorsuppe*	Dessert*	Salat*	Kuchen*
Mo Ostermontag 01.04.										
Di 02.04.										
Mi 03.04.										
Do 04.04.										
Fr 05.04.										
Sa 06.04.										
So 07.04.										

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.

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten! Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Menü	1	2	3	4	5	6
Kostform	Tagesgericht	Schlemmermenü	Gourmetmenü	Kleines Menü	Vegetarisches Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker
Preis	10,65	11,70	14,60	10,05	10,40	11,05
Montag Ostermontag 01.04.	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis [S] 4030	**Rostbratwürstchen „Fränkische Art"** vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree [3,M,Me,La] 4021	**Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln [G,G1,Fi,M,Me,La] ● L 4426	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** [S] ● L 4608	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse [G,G1,Ei,M,Me] ● 4575	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln [G,G1,S,Sn] ● L 4275
Dienstag 02.04.	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree [3,20,M,Me,La] ● 4144	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen [3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4578	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4255	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [G,G1,M,Me,La,S,Sn] ● L 4744	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße [G,G1,M,Me,La] 4544	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott [9,G,G1,M,Me,La] ● L 4513
Mittwoch 03.04.	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4002	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße [G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1] 4509	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4159	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn] ● 4099	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln [M,Me,La,S] ● L 4574	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis [M,Me,La,Sn] ● L 4778
Donnerstag 04.04.	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln [G,G1,Ei,M,Me,La,Sn] ● 4018	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● 4224	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti [G,G1,M,Me,La,S] ● 4784	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4580	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße [G,G1,M,Me,La] ● L 4545	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln [Fi,M,Me,La,S,Sn] ● L 4474
Freitag 05.04.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4458	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel [Fi] ● 4406	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● 4320	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [3,20,G,G1,M,Me,La,S] ● 4199	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4599	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [G,G1,Ei,S,Sn] ● L 4023
Samstag 06.04.	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis [Sn] ● 4138	**Hähnchenbrust in Rahmsoße** dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4796	**Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln [G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn] ● L 4420	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln [20,G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● L 4022	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf [G,G1,G4,M,Me,La,S] ● 4593	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch [S,Sn] ● L 4644
Sonntag 07.04.	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen [G,G1,Ei,Sb] ● 4514	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S,Sn] 4162	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● 4308	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf [G,G1,G2,M,Me,La,Sn] ● L 4212	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel [G,G1,Ei,M,Me,La] ● 4570	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● L 4151

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter 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	2,10 €
Dessert	*kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sd,Sb	1,30 €
Salat	*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd	2,10 €

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,10 €

= **Apfelkuchen**[G,G1,Ei,M,Me,La]

= **Kirschkuchen**[10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb]

= **Butterkuchen**[G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1]

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

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

Alle Preise inkl. gesetzliche MwSt.