



Menü-angebot	1	10,75 €	2	11,50 €	3	12,60 €	4	8,90 €	5	10,55 €	6	10,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen	
	Tagesgericht in der weißen Menüschale	Schlemmermenü in der weißen Menüschale	Gourmetmenü in der weißen Menüschale	Kleine Mahlzeit in der weißen Menüschale	Vegetarisch in der weißen Menüschale	Menüs mit Infos für Diabetiker in der weißen Menüschale	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Menü 6		Anzahl										
<b>Mo</b> 03.03.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, S</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	<b>Mo</b> 03.03.																	
<b>Di</b> 04.03.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20, G, G1, Ei, S</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	<b>Di</b> 04.03.																	
<b>Mi</b> 05.03.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small>	<b>Mi</b> 05.03.																	
<b>Do</b> 06.03.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, S</small>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Do</b> 06.03.																	
<b>Fr</b> 07.03.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	<b>Fr</b> 07.03.																	
<b>Sa</b> 08.03.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Sa</b> 08.03.																	
<b>So</b> 09.03.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small>	<b>So</b> 09.03.																	

**AWO** Albtal gGmbH Versorgungszentrum Ettlingen Essen auf Rädern  
Karlsruher Str. 17 · 76275 Ettlingen  
Tel.: 0 72 43 / 7 66 90-140  
Fax: 0 72 43 / 7 66 90-669  
E-mail: ear.albtal@awo-ka-land.de

Mit freundlicher Unterstützung der  
**SWE** Stadtwerke Ettlingen GmbH

Kurzfristige Änderungen können Sie uns von Montag bis Freitag am Tage vor der Lieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen.  
Zudem haben Sie die Möglichkeit pürierte Kost zu bestellen!

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,00 €

- = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, S, S
- = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, S, F1

**Wählen Sie Ihre Kostform:**  
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: 11

**AWO** Albtal gGmbH  
Versorgungszentrum  
Ettlingen  
Essen auf Rädern  
Karlsruher Str. 17 · 76275 Ettlingen  
Tel.: 0 72 43 / 7 66 90-140  
Fax.: 0 72 43 / 7 66 90-669



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Vor- sup- pe*	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>										
0.03.										
<b>Di</b>										
1.03.										
<b>Mi</b>										
2.03.										
<b>Do</b>										
3.03.										
<b>Fr</b>										
4.03.										
<b>Sa</b>										
5.03.										
<b>So</b>										
6.03.										

Menü- angebot	1 10,75 €	2 11,50 €	3 12,60 €	4 8,90 €	5 10,55 €	6 10,75 €
<b>Mo</b>	<b>Tagesgericht in der weißen Menüschale</b>	<b>Schlemmermenü in der weißen Menüschale</b>	<b>Gourmetmenü in der weißen Menüschale</b>	<b>Kleine Mahlzeit in der weißen Menüschale</b>	<b>Vegetarisch in der weißen Menüschale</b>	<b>Menüs mit Infos für Diabetiker in der weißen Menüschale</b>
10.03.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>
	● L 4780	● L 4419	● 4190	● L 4097	● 4549	● L 4645
<b>Di</b>	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei</sup>
11.03.	● 4551	● L 4745	● 4211	● L 4573	● L 4565	● L 4145
<b>Mi</b>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
12.03.	4074	● 4153	● 4782	● L 4231	● 4598	● L 4053
<b>Do</b>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>
13.03.	● L 4533	● L 4693	● 4182	● L 4434	● 4576	● L 4768
<b>Fr</b>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
14.03.	● L 4080	● 4584	● L 4402	● L 4163	● L 4683	● L 4590
<b>Sa</b>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,Gl,G3,M,Me,La,S</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>
15.03.	● 4614	● 4102	● 4203	L 4515	● L 4556	● L 4747
<b>So</b>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup>
16.03.	● L 4192	● L 4217	4319	● 4755	● 4595	● L 4472

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

**AWO** Albtal gGmbH  
Versorgungszentrum  
Ettlingen  
Essen auf Rädern  
Karlsruher Str. 17 · 76275 Ettlingen  
Tel.: 0 72 43 / 7 66 90-140  
Fax: 0 72 43 / 7 66 90-669  
E-mail: ear.albtal@awo-ka-land.de

Mit freundlicher Unterstützung der  
**SWE**   
Stadtwerke Ettlingen GmbH

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
Ein Stück Kuchen kostet nur 2,00 €

- = Apfelkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

**Vorsuppe, Dessert- und Salatangebot**  
Dieses Angebot können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Vorsuppe \* kann enthalten G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 1,90 €  
Dessert \* kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,20 €  
Salat \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,75 €

Kurzfristige Änderungen können Sie uns von Montag bis Freitag am Tage vor der Lieferung telefonisch bis 11.00 Uhr mitteilen.  
Zudem haben Sie die Möglichkeit pürierte Kost zu bestellen!

**Wählen Sie Ihre Kostform:**  
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zuckerart und Süßungsmittel 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  
 = mit 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.anetito.de/artikelinfo](http://www.anetito.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.

Änderungen vorbehalten