



#  
Hardtstiftung im Brunhilde-Baur-Haus  
Linkenheimer Landstr. 133 a (Eingang über Spöcker Str.)  
76149 Karlsruhe  
Telefon: 0721 – 626 904 – 0, Konditorei: 0721 – 626 904 - 34  
E-Mail: konditor@hardtstiftung.de



#### **Zeiten für:**

**Telefonische Bestellungen:** Montag – Donnerstag 8.00-12.00 Uhr

**Selbstabholung:** Montag – Freitag 13.30 – 15.00 Uhr

#### **Bestellungen:**

Abhängig vom Ausbildungsplan können wir auf Ihre Wünsche eingehen.  
Dazu benötigen wir jedoch eine Vorbereitungszeit von 5 Tagen.

#### **Torten**

für Geburtstage, Muttertag,  
Taufe, Konfirmation, Kommunion, Hochzeit,  
Jubiläen und sonstige Anlässe  
werden individuell – auch mehrstöckig –  
**auf Ihre Anfrage** gefertigt und berechnet.

#### **Weihnachten**

Die Produktion unseres Weihnachtsgebäcks beginnt im  
November. Ab diesem Zeitpunkt können wir leider keine  
Torten mehr fertigen.  
Für Christstollen, Früchtebrot und Weihnachtsgebäck halten wir  
eine Extra-Preisliste bereit.  
Vorbestellungen nehmen wir ab einem Bestellwert von  
50,00 € gerne entgegen.

#### **Pikantes**

Gerne backen wir im Rahmen unserer Produktionsschule für Ihre  
Feier. Nicht nur Süßes dürfen Sie von uns erwarten. Von Quiches,  
Mini Snacks bis zu Kanapees unser Angebot der  
Produktionsschulbereiche Konditorei und Küche .  
**Fragen Sie uns an!**

Brunhilde-Baur-Haus  — Hardtstiftung 



# PRODUKTIONSSCHULE KONDITIONEIREI

Herstellung unserer Waren ausschließlich zu Ausbildungszwecken und für den  
Eigenbedarf.

Bestellungen können nur angenommen werden, sofern diese dem aktuellen  
Produktionsplan entsprechen.

Die gewerbliche Weiterveräußerung ist ausdrücklich untersagt.

Stand 10/21

<b>Sahnetorten</b>	<b>ganze Torte / 15 Stück</b>
Sahnerolle (Erdbeere/Zitrone/Himbeere/Schoko)	25,00 €
Erdbeersahne, Himbeersahne, Schokosahne	28,00 €
Flocken-Sahne, Joghurtsahne, Käsesahne	28,00 €
Schwarzwälder Kirsch	28,00 €
<b>Blechkuchen</b>	<b>60 x 20 cm – 21 Stück / 60 x 40 cm – 42 Stück</b>
Butterkuchen, Streuselkuchen	15,00 € / 30,00 €
Erdbeere, Himbeere, Gemischt	25,00 € / 50,00 €
Knusperstreusel mit Obst (Apfel, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere)	20,00 € / 40,00 €
Käse-Kirsch, Käse-Aprikose	20,00 € / 40,00 €
Donauwelle, Bienenstich	25,00 € / 50,00 €
<b>Obsttorten</b>	<b>ganze Torte / 12 Stück</b>
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich, Gemischt	25,00 €
<b>Cremetorten</b>	<b>ganze Torte / 15 Stück</b>
Nuss, Vanille, Mocca, Schokolade	28,00 €
Sachertorte, Prinzregent, Prinzesstorte	28,00 €
<b>Kuchen</b>	<b>ganzer Kuchen / 12 Stück</b>
Linzertorte	15,00 €
Kirsch, Apfel, Heidelbeere, Rhabarberbaiser, Johannisbeerbaiser	22,00 €
Käse, Käse-Kirsch, Käse-Aprikose, Zupfkuchen	22,00 €
<b>Sandkuchen</b>	<b>ganzer Kuchen / 14 Stück</b>
Marmor, Gewürz, Zitrone	15,00 €
<b>Gebäck</b>	<b>1 kg</b>
Laugenkonfekt	12,00 €
Käsegebäck	16,50 €

Stand 10/21

<b>Hefengebäck</b>	
Hefekranz (mit oder ohne Rosinen)	10,00 €
Gefüllter Nusskranz	10,00 €
<b>Einzelstückchen (Großmengen oder Abverkauf)</b>	
Mini-Plunderstückchen	0,80 €
Apfel-, Kirsch- oder Quarkstrudel	0,80 €
Obsttörtchen, Joghurtdessert, Eclair, Windbeutel	1,80 €
<b>Snacks &amp; Laugengebäck</b>	
Mini-Spinatstrudel / Tomatenstrudel	0,70 €
Mini-Croissant mit Schinken- oder Käsefüllung	0,90 €
Blätterteigtasche mit Lachs	0,90 €
Blätterteig Käseröllchen	0,80 €
Brezel	0,50 €
Butterbrezel	1,00 €

***Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen liegt Informationsmaterial für Sie in der Konditorei bereit.***

**Liebe Kundinnen und Kunden,**

**Ziel unserer Produktionsschule ist es, junge Menschen bei ihrem Start ins berufliche Leben zu unterstützen. In unserer Konditorei werden ihnen umfassende Kenntnisse in allen Bereichen der Konditoreikunst vermittelt. Auch Ihr Produkt wurde von unseren Produktionsschülern mit viel Liebe und Engagement gefertigt.**

**Wie Sie sich vorstellen können, glückt unseren Produktionsschülern beim Erlernen von derart vielen verschiedenen Rezepten und Techniken nicht immer alles beim ersten Mal. Mit Ihrem Kauf ermöglichen Sie es unseren Produktionsschülern sich zu erproben. Hierfür herzlichen Dank.**

**Da uns Kundenzufriedenheit am Herzen liegt, bitten wir Sie, wenn Sie mit einem unserer Produkte nicht zufrieden sind, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Wir finden gemeinsam eine Lösung.**

**Ihre Produktionsschule/Konditorei der Hardtstiftung**