



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 Produktionsplan können wir auf Ihre Wünsche eingehen.
Dazu benötigen wir jedoch eine Vorbereitungszeit von 5 Tagen.

Torten

für Geburtstage, Kindergeburtstage, Muttertag, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Hochzeit, Jubiläen, Firmenjubiläen 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. Und nicht nur Süßes dürfen Sie von uns erwarten. Von Quiches über Kanapees bis hin zu kalt/warmen Buffets reicht unser Sortiment und damit unser Angebot der Produktionsschulbereiche Konditorei, Küche und Hauswirtschaft.
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.

Sahnetorten	ganze Torte / 15 Stück
Sahnerolle (Erdbeere/Zitrone/Himbeere/Schoko)	24,00 €
Erdbeersahne, Himbeersahne, Schokosahne	26,00 €
Flocken-Sahne, Joghurtsahne, Käsesahne	26,00 €
Schwarzwälder Kirsch	26,00 €
Blechkuchen	60 x 20 cm – 21 Stück / 60 x 40 cm – 42 Stück
Butterkuchen, Streuselkuchen	15,00 € / 30,00 €
Zwetschge, Erdbeere, Himbeere, Gemischt	20,00 € / 40,00 €
Knusperstreusel mit Obst (Apfel, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere)	20,00 € / 40,00 €
Käse-Kirsch, Käse-Aprikose	20,00 € / 40,00 €
Donauwelle, Bienenstich	20,00 € / 40,00 €
Obsttorten	ganze Torte / 12 Stück
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich, Gemischt	19,00 €
Cremetorten	ganze Torte / 15 Stück
Nuss, Vanille, Mocca, Schokolade	26,00 €
Sachertorte, Prinzregent, Prinzestorte	26,00 €
Kuchen	ganzer Kuchen / 12 Stück
Linzertorte	15,00 €
Kirsch, Apfel, Heidelbeere, Rhabarberbaiser, Johannisbeerbaiser	19,00 €
Käse, Käse-Kirsch, Käse-Aprikosen, Zupfkuchen	19,00 €
Sandkuchen	ganzer Kuchen / 14 Stück
Marmor, Gewürz, Zitrone	15,00 €
Gebäck	1 kg
Laugenkonfekt	11,00 €
Käsegebäck	16,50 €

Hefegebäck	
Hefekranz (mit oder ohne Rosinen)	10,00 €
Gefüllter Nusskranz	10,00 €
Einzelstückchen (Großmengen oder Abverkauf)	
Mini-Plunderstückchen	0,80 €
Apfel-, Kirsch- oder Quarkstrudel	0,80 €
Obsttörtchen, Joghurtdessert, Eclair, Windbeutel	1,80 €
Croissants, Taschen & Laugengebäck	
Mini-Spinatstrudel / Tomatenstrudel / Tex-Mex-Taschen	0,70 €
Mini-Croissant mit Schinken- oder Käsefüllung	0,90 €
Blätterteigtasche mit Lachs	0,90 €
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 Ihre Zufriedenheit am Herzen liegt, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen, wenn Sie mit einem unserer Produkte nicht zufrieden sind. Wir finden gemeinsam eine Lösung.

Ihre Produktionsschule/Konditorei der *Hardtstiftung*