

Hardtstiftung im Brunhilde-Baur-Haus
Linkenheimer Landstr. 133 a (Eingang über Spöcker Str.)
76149 Karlsruhe

Sekretariat: 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 100,00 €
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!



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.

Die Preise sind gültig ab 20.02.2025



Brunhilde-Baur-Haus



Hardtstiftung 

Sahnetorten	ganze Torte / 15 Stück
Sahnerolle (Erdbeere/Zitrone/Himbeere/Schoko)	30,00 €
Erdbeersahne, Himbeersahne, Schokosahne	35,00 €
Flocken-Sahne, Joghurtsahne, Käsesahne	35,00 €
Schwarzwälder Kirsch	35,00 €
Blechkuchen	60 x 20 cm – 24 Stück
Butterkuchen, Streuselkuchen	20,00 €
Erdbeere, Himbeere, Gemischt	35,00 €
Knusperstreusel mit Obst (Apfel, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere)	30,00 €
Käse-Kirsch, Käse-Aprikose	30,00 €
Donauwelle, Bienenstich	35,00 €
Obsttorten	ganze Torte / 12 Stück
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich, Gemischt	28,00 €
Crementorten	ganze Torte / 15 Stück
Nuss, Vanille, Mocca, Schokolade	35,00 €
Sachertorte, Prinzregent, Prinzestorte	35,00 €
Kuchen	ganzer Kuchen / 12 Stück
Linzertorte	19,00 €
Kirsch, Apfel, Heidelbeere, Rhabarberbaiser, Johannisbeerbaiser	25,00 €
Käse, Käse-Kirsch, Käse-Aprikose, Zupfkuchen	25,00 €
Sandkuchen	ganzer Kuchen / 14 Stück
Marmor, Gewürz, Zitrone	20,00 €
Gebäck	1 kg
Laugenkonfekt	15,00 €
Käsegebäck	20,00 €

Hefengebäck	
Hefekranz (mit oder ohne Rosinen)	15,00 €
Gefüllter Nusskranz	15,00 €
Einzelstückchen (Großmengen oder Abverkauf)	
Mini-Plunderstückchen	1,50 €
Apfel-, Kirsch- oder Quarkstrudel	1,50 €
Obsttörtchen, Joghurtdessert, Eclair, Windbeutel	3,00 €
Snacks & Laugengebäck	
Mini-Spinatstrudel / Tomatenstrudel	1,00 €
Mini-Croissant mit Schinkenfüllung	1,20 €
Mini-Blätterteigtasche mit Lachs	1,50 €
Mini-Blätterteig Käseröllchen	1,20 €
Brezel	1,00 €

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

Liebe Kund:innen,

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.

Wir verstehen uns als Lehr- und Lehrbetrieb. Sie ermöglichen mit Ihrem Kauf unseren Produktionsschüler:innen zu lernen und sich zu erproben.
Hierfür danken wir Ihnen herzlich!

Ihr Produkt wurde von unseren Produktionsschülern mit viel Liebe und Engagement gefertigt. 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**

