

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.

**Preisliste Stand 2024**



Brunhilde-Baur-Haus



— Hardtstiftung 

<b>Sahnetorten</b>	<b>ganze Torte / 15 Stück</b>
Sahnerolle (Erdbeere/Zitrone/Himbeere/Schoko)	28,00 €
Erdbeersahne, Himbeersahne, Schokosahne	30,00 €
Flocken-Sahne, Joghurtsahne, Käsesahne	30,00 €
Schwarzwälder Kirsch	30,00 €
<b>Blechkuchen</b>	<b>60 x 20 cm – 24 Stück</b>
Butterkuchen, Streuselkuchen	20,00 €
Erdbeere, Himbeere, Gemischt	30,00 €
Knusperstreusel mit Obst (Apfel, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere)	25,00 €
Käse-Kirsch, Käse-Aprikose	28,00 €
Donauwelle, Bienenstich	30,00 €
<b>Obsttorten</b>	<b>ganze Torte / 12 Stück</b>
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich, Gemischt	28,00 €
<b>Cremetorten</b>	<b>ganze Torte / 15 Stück</b>
Nuss, Vanille, Mocca, Schokolade	30,00 €
Sachertorte, Prinzregent, Prinzestorte	30,00 €
<b>Kuchen</b>	<b>ganzer Kuchen / 12 Stück</b>
Linzertorte	18,00 €
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	18,00 €
<b>Gebäck</b>	<b>1 kg</b>
Laugenkonfekt	12,00 €
Käsegebäck	17,00 €

<b>Hefengebäck</b>	
Hefekranz (mit oder ohne Rosinen)	12,00 €
Gefüllter Nusskranz	12,00 €
<b>Einzelstückchen (Großmengen oder Abverkauf)</b>	
Mini-Plunderstückchen	1,00 €
Apfel-, Kirsch- oder Quarkstrudel	1,00 €
Obsttörtchen, Joghurtdessert, Eclair, Windbeutel	2,20 €
<b>Snacks &amp; Laugengebäck</b>	
Mini-Spinatstrudel / Tomatenstrudel	0,80 €
Mini-Croissant mit Schinkenfüllung	1,00 €
Mini-Blätterteigtasche mit Lachs	1,20 €
Mini-Blätterteig Käseröllchen	0,90 €
Brezel	0,80 €
Butterbrezel	1,20 €

**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

