
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 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 KONDITOREI

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 ab Februar 2023

Sahnetorten	ganze Torte / 15 Stück
Sahnerolle (Erdbeere/Zitrone/Himbeere/Schoko)	26,00 €
Erdbeersahne, Himbeersahne, Schokosahne	30,00 €
Flocken-Sahne, Joghurtsahne, Käsesahne	30,00 €
Schwarzwälder Kirsch	30,00 €
Blechkuchen	60 x 20 cm – 21 Stück
Butterkuchen, Streuselkuchen	18,00 €
Erdbeere, Himbeere, Gemischt	28,00 €
Knusperstreusel mit Obst (Apfel, Zwetschge, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere)	25,00 €
Käse-Kirsch, Käse-Aprikose	25,00 €
Donauwelle, Bienenstich	28,00 €
Obsttorten	ganze Torte / 12 Stück
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Pfirsich, Gemischt	25,00 €
Cremetorten	ganze Torte / 15 Stück
Nuss, Vanille, Mocca, Schokolade	30,00 €
Sachertorte, Prinzregent, Prinzestorte	30,00 €
Kuchen	ganzer Kuchen / 12 Stück
Linzertorte	17,00 €
Kirsch, Apfel, Heidelbeere, Rhabarberbaiser, Johannisbeerbaiser	22,00 €
Käse, Käse-Kirsch, Käse-Aprikose, Zupfkuchen	22,00 €
Sandkuchen	ganzer Kuchen / 14 Stück
Marmor, Gewürz, Zitrone	18,00 €
Gebäck	1 kg
Laugenkonfekt	12,00 €
Käsegebäck	17,00 €

Hefengebäck	
Hefekranz (mit oder ohne Rosinen)	12,00 €
Gefüllter Nußkranz	12,00 €
Einzelstückchen (Großmengen oder Abverkauf)	
Mini-Plunderstückchen	1,00 €
Apfel-, Kirsch- oder Quarkstrudel	1,00 €
Obsttörtchen, Joghurtdessert, Eclair, Windbeutel	2,20 €
Snacks & Laugengebäck	
Mini-Spinatstrudel / Tomatenstrudel	0,80 €
Mini-Croissant mit Schinken- oder Käsefüllung	1,00 €
Blätterteigtasche mit Lachs	1,20 €
Brezel	0,60 €
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