

Speiseplan KW 42	M1 8,10 € Gut bürgerlich Herzhafte Tagesmenüs Inklusive Dessert	M2 8,10 € Diabetiker* Brennwertkontrollierte Menüs Inklusive Dessert	M3 8,10 € Leckere Vielfalt Schmackhafte Gerichte Inklusive Dessert	M4 9,50 € Premium Unsere Spezialitäten Inklusive Dessert	M5 8,10 € Vegetarisch Fleischlos & Lecker Inklusive Dessert	M6 8,10 € Eintopf & Co Hausmannskost & Pasta Inklusive Dessert	M8 8,10 € Süß & Fruchtig Großer Genuss
Montag 13. Oktober 25	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat A1,F,G,I,1	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln LVK A1,F,G,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I,1	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis LVK A1,D,G,I,3	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,F,G,I,1	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Milchreis mit heißen Kirschen LVK G,1
Dienstag 14. Oktober 25	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1,C,G,I,J,1	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt LVK G,1,2	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1,F,I	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3	Rührei mit Rahmspinat und Püree LVK A1,C,G,I,1	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Germknödel mit Vanillesauce LVK A1,C,G,1
Mittwoch 15. Oktober 25	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln LVK A1,D,G,I,1	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,G,I,J,1,3	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,I,1	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat LVK A1,G,I,1,2,3	Sahnegrießbrei mit Himbeeren LVK A1,G,1
Donnerstag 16. Oktober 25	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree LVK A1,C,G,I,1	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,I,1	Schweinenerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln LVK A1,A4,C,G,I,1,3	Grünkohlgemüseeeintopf mit Geflügelwürfel A1,I,J,1,2,3	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1
Freitag 17. Oktober 25	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln LVK A1,G,I,J,1	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln LVK A1,F,G,I	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis LVK A1,C,F,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I,1,2,3	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacke LVK A1,G,I,1	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,F,I	Beerengrütze mit Vanillesauce LVK G,1
Samstag 18. Oktober 25	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeeintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln LVK A1,D,G,I,1	AWO Ortsverein Wülfrath Mo – Fr 9:15 – 11:00 Tel: 02058-775509 Mail: info@awo-wuelfrath.de AWO Arbeiterwohlfahrt Ortsverein Wülfrath		Milchreis mit roter Grütze LVK G,1
Sonntag 19. Oktober 25	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln LVK A1,G,I	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco,Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln LVK A1,I	○ Mehrweg ○ Einweg Rückgabe bis: _____ Anschrift: _____		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3

*auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

Preis bei Abholung im Treff

M1, M2, M3, M5, M6, M8: 7,10€

M4 Premium: 8,50€

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwärzt; 6=gewachst 7= mit Phosphat 8= mit Süßungsmittel(n) 9= Aspartam- Phenylalaninquelle 10= geschwefelt 11= coffeinhaltig 12= chininhaltig [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste, A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon) [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse [C]= Eier / Eierzeugnisse [D]= Fisch / Fischerzeugnisse [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse [F]= Soja / Sojaerzeugnisse [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss) [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J]= Senf / Senferzeugnisse [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse [L]= Schwefeldioxid und Sulfite [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten.

