

Speiseplan

KW 18

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

28. April 25

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

A1,F,G,I,1

Truthahngulasch
mit Möhrengemüse
und Penne Nudeln

A1,F,G,I

LVK

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis

A1,D,G,I,3

LVK

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfel

A1,F,G,I,1

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

LVK

Dienstag

29. April 25

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Beete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

G,1,2

LVK

**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

A1,C,G,I,1

LVK

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

LVK

Mittwoch

30. April 25

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

**Gedünstetes
Seelachsfilet**
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

LVK

**„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

A1,G,I,1,2,3

LVK

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

A1,G,1

LVK

Donnerstag

1. Mai 25

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1,3

Rinderrikadelle
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

LVK

**Gegrillte
Hähnchenkeule**
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

A1,I,1

Schweinerückenbraten
in Sauce
mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

A1,A4,C,G,I,1,3

LVK

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1

Freitag

2. Mai 25

Bratwurst in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

A1,G,I,J,1

LVK

Geflügelgulasch
in Rahmsauce
mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

LVK

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüseris

A1,C,F,G,I,J

LVK

**Gebratenes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“**
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

A1,D,I,1,2,3

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke

A1,G,I,1

LVK

**Geflügelhackfleisch-
Pfanne**
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

A1,F,I

Beerengrütze
mit Vanillesauce

G,1

LVK

Samstag

3. Mai 25

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse und
Paprikakartoffeln

A1,I,1

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf 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

A1,D,G,I,1

LVK

**AWO
Ortsverein Wülfrath**
Mo – Fr 9:15 – 11:00
Tel: 02058-775509
Mail: info@awo-wuelfrath.de



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

LVK

Sonntag

4. Mai 25

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüseris

A1,F,G,I,3

**Schweinerückensteak
in Rahmsauce**
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

LVK

**„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse**
mit Vollkornspaghetti

A1,I,1

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce mit
Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln

A1,I

LVK

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= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss) [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J]= Senf / Senferzeugnisse [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse [L]= Schwefeldioxid und Sulfite [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch