

Speiseplan

KW 24



8,10 €
Gut bürgerlich
Herzhafte Tagesmenüs
Inklusive Dessert



8,10 €
Diabetiker*
Brennwertkontrollierte
Menüs Inklusive Dessert



8,10 €
Leckere Vielfalt
Schmackhafte Gerichte
Inklusive Dessert



9,50 €
Premium
Unsere Spezialitäten
Inklusive Dessert



8,10 €
Vegetarisch
Fleischlos & Lecker
Inklusive Dessert



8,10 €
Eintopf & Co
Hausmannskost & Pasta
Inklusive Dessert



8,10 €
Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Montag
9. Juni 25

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli
LVK

A1,F,G,I,1

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit
Möhren-Mais-Gemüse und
Salzkartoffeln

A1,I,1

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem
Gemüse und zartem
Hähnchenfleisch

A1,F,I

Wildgulasch
mit Schupfnudeln
und Rosenkohl

A1,C,G,I,1,3

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger
Tomatensauce
und feinem Butterreis

A1,C,I,J

Leckere Kartoffelsuppe
„Schlesische Art“
mit Krakauerwurst

A1,G,I,J,1,2,3

Milchreis
mit heißen Kirschen
LVK

G,1

Dienstag
10. Juni 25

Wiegebraten (Hackbraten)
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree
LVK

A1,C,G,I,J,1

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln
LVK

A1,G,I

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln
LVK

A1,G,I,2,3

Zartes Geflügelfilet
„Alfredo“
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti
LVK

A1,G,I,1

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem
Käse überbacken
LVK

A1,G,I,1

Rigatoni
mit Schinkenstreifen
in Bärlauchsauce
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

A1,C,I,J,1,2,3

Quarkstrudel
mit Vanillesauce
LVK

A1,C,G,1

Mittwoch
11. Juni 25

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

A1,G,1,2,3

Geflügelrikadelle
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

A1,C,F,G,I,J,1

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse
dazu Paprikakartoffeln
und Gurken-Radieschen-
Salat

C,I,J,1,3

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis
LVK

A1,I

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch
LVK

A1,I,1

Griesflammeri
„Baden Baden“
mit Fruchtsoße
LVK

A1,G,1

Donnerstag
12. Juni 25

Hackfleischbällchen
„Schwedische Art“
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

A1,C,G,I,J

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger
Tomatensauce
und Frühlingspüree

A1,D,G,I,1

**Original Hähnchen-
Döner-Teller**
mit Reis, Sauce
und Krautsalat
LVK

A1,C,J,1,3

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser
Karotten und Knödel
LVK

A1,G,I,3

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in
Sauce „Holländische Art“
und Petersilienkartoffeln
LVK

A1,G,H,I,I

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack
mit Porreewürfel
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

A1,G,I,1

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und
Apfelfüllung dazu
Vanillesauce
LVK

A1,C,G,1

Freitag
13. Juni 25

**Gemischte
Vollkornspirelli**
(Spiralnudeln) „Bolognese“
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

A1,C,I,J,1,3

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Spätzle

A1,C,G,I

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen,
Möhren, Spargel und
Champignons dazu Reis
LVK

A1,G,I,3

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbuttersauce,
dazu Zucchini-Gemüse
und Salzkartoffeln
LVK

A1,D,G,I

**Leckeres
Paprikagemüse**
mit Risotto (Reis)
LVK

A1,G,I,1

**Frischer
Sommereintopf**
mit Geflügelwursteinlage

A1,I,2,3

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten
LVK

A1,G,1

Samstag
14. Juni 25

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

**Kräftiger
Hühnersuppeneintopf**
mit Suppengemüse
(Rüben, Sellerie,
Blumenkohl) **LVK**

A1,I

**Spaghetti
in Curryrahm**
und buntem Gemüse
LVK

A1,G,I,K

**Zarter
Schweinerückenbraten**
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

A1,G,I

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



Mehrweg Einweg

Rückgabe bis: _____

Anschrift: _____

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott
LVK

G,1

Sonntag
15. Juni 25

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

A1,G,I,1

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl
und Salzkartoffeln
LVK

A1,C,I,1

Tortellini
„Vegetarische Art“
in fruchtiger
Tomatensauce
LVK

A1,C,G,I

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Blattspinat,
dazu Bandnudeln
LVK

A1,D,G,I,1

Germknödel
mit Vanillesauce
LVK

A1,C,G,1

*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