

# Speiseplan

KW 27

**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**

30. Juni 25

„Makkaroni al Forno“  
Hackfleischsauce  
dazu Käsemakkaroni

A1,F,G,I,1

**Geflügelsteaks**  
in feiner Sauce  
mit Mischgemüse  
und Langkornreis

A1,G,I,1

**Wirsingroulade**  
„Hausmacher Art“  
in Specksauce  
dazu Kartoffeln

A1,I,2

**Fleischpfanne**  
„Hubertus“  
mit Rotkohl  
und Kartoffelklöße

A1,G,I,1,3

**Klassisches Eieromelette**  
mit feinem Rahmspinat  
und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

**Kräftiger Rindfleischsuppentopf**  
mit reichlich frischem  
Gemüse

A1,I,1

**Milchreis**  
mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott

G,1

**Dienstag**

1. Juli 25

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

A1,G,I,3

**Frischer Markteintopf**  
mit feiner Geflügel-Wiener

A1,I,2,3

**Schweinebraten**  
in deftiger Sauce mit  
feinem Bohnengemüse  
dazu Salzkartoffeln

A1,I,1

**Schweineschnitzel**  
in Paprikasauce  
mit Kräuterkartoffeln  
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

**Gemüse-Köttbullar**  
mit Käselauchsauce  
und Bulgur

A1,C,G,I,1

**Rigatoni „al Arrabiata“**  
mit Oliven und Paprika  
in pikanter Tomatensauce

A1,I,1

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

A1,G,1

**Mittwoch**

2. Juli 25

**Westfälische Dicke Bohnen**  
mit Mettwurst  
und Salzkartoffeln

A1,F,G,I,1,3

**Geflügelfrikadelle**  
in Sauce mit zartem  
Kohlrabi und Reis

A1,C,G,I,J,1

**Seelachsfilet**  
in fruchtiger Tomatensauce  
dazu grüne Bandnudeln

A1,D,I

**Rinderzwiebelbraten**  
in Sauce mit Rotkohl  
und Röstiecken

A1,J,1,3

**Vegetarische Currywurst**  
mit Naturreis  
und Zucchini Salat

A1,C,F,G,I,1

**Leckerer Möhre Eintopf**  
mit frischen  
Gartenkräutern  
und Geflügelbällchen

A1,C,F,I,J,1

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

A1,C,G

**Donnerstag**

3. Juli 25

**Hähnchen Hackbraten**  
in Sauce dazu buntes  
Gemüse und Reis

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

**Räuberfleisch vom Schwein**  
mit pikantem  
Balkangemüse  
und Spirellis

A1,I,1

**Herzhafte Leberknödel**  
auf Sauerkraut dazu  
Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

**Hähnchenfiletstreifen**  
in Pilzrahmsauce  
dazu Spätzle

A1,C,G,I,1

**Chilli sin Carne**  
vegetarisches  
Chilli mit Reis

A1,I

**Bunte Nudeln**  
mit Brokkoli-  
Gemüsesauce

A1,G,I,1

**Quarkkeulchen**  
mit Vanillesauce

A1,G,1

**Freitag**

4. Juli 25

**Frische Reibekuchen**  
mit leckerem Apfelmus

A1,C

**Gebackener Fleischkäse**  
auf Spinat und  
Kartoffelpüree

A1,G,I,1,2,3

**Saftiges Schweinegulasch**  
mit Erbsen- und  
Maisgemüse dazu  
Vollkorn-Spiralnudeln

A1,G,I

**Paniertes Seelachsfilet**  
in milder Senfsauce  
mit Pariser Karotten  
und Reis

A1,D,G,I,J,1

**Champignons „a la Creme“**  
mit grünen Nudeln

A1,G,I,1

**Altdeutscher Stielmuseintopf**  
mit Schweinefleischwürfeln

A1,I,1

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtzucker  
und Apfelkompott

G

**Samstag**

5. Juli 25

**Schweinerückenbraten**  
in Bratensauce  
mit zartem Blumenkohl  
und Salzkartoffeln

A1,I,1

**Linseneintopf**  
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

**Vegetarischer Gemüsebratling**  
auf Karottensauce  
mit Erbsenpüree

A1,C,F,G,I,K,1

**Hähnchensteaks**  
mit Barbecuesauce,  
Reis und Krautsalat

A1,C,J,1,3

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



Arbeiterwohlfahrt  
Ortsverein  
Wülfrath

**Bergische Waffel**  
mit heißen Kirschen

A1,C,F,G,1

**Sonntag**

6. Juli 25

**Gefüllte Hackfleischrolle**  
in Rahmsauce  
mit herzhaftem  
Rüben Gemüse  
und Nudeln

A1,G,I

**Putengeschnetzeltes**  
mit Brokkoli  
und Langkornreis

A1,F,G,I

**Käsemakkaroni**  
mit Tomaten-  
Basilikumsauce

A1,G,I,1

**Gefüllte Rinder-Roulade**  
„Hausfrauen Art“  
in Sauce mit Rotkohl  
und Salzkartoffeln

A1,J,1

Rückgabe bis: \_\_\_\_\_

Kunde: \_\_\_\_\_

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

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