

Speiseplan

KW 33

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

11. August 25

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce
mit Rotkohl und Spätzle
LVK

A1,C,G,I,1

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut
und Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Salzkartoffeln

A1,I,2,3

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln
und Romanescogemüse

A1,G,I

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und
Gorgonzolakäsesauce

A1,G,I,J,1,3

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln
und Kasselerwürfel

A1,I,1,3

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

G,1

Dienstag

12. August 25

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce
und Tricolore Spirelli

A1,G,I

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce
mit Mischgemüse
und Reis

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

Rheinischer Sauerbraten
mit Salzkartoffeln
und Apfelmus

A1

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
und Salzkartoffeln

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

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika
und Auberginen

A1,I

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

A1,C,G

Mittwoch

13. August 25

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

A1,F,I

Frikadelle
auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,C,G,I,J,1

Seelachsfilet natur
in feiner Kerbelsauce
mit Zucchini- und
Reis

A1,D,G,I,1

Jägerschnitzel
mit Salzkartoffeln
und Möhrensalat

A1,C,G,I,1

Käsetortellini
mit feiner
Tomatenkräutersauce
und Möhrensalat

A1,C,G,I

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und
Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1

Donnerstag

14. August 25

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C

**„Gutsherrentopf“
kräftiger Gemüsetopf**
mit Geflügelwürstchen

A1,I,1,3

**Hamburger Heringsstipp
in Sahne**
mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

C,D,G,J,1,3

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und
Kartoffelknödeln

A1,G,I,1,3

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem
Brokkoligemüse und
Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

**Bekömmliche
Gemüsebolognese**
mit Vollkornnudeln

A1,I

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

A1,I

Freitag

15. August 25

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-
Tomatensauce und Reis
dazu Rohkostsalat

A1,C,I,J,1,3

Fleischbällchen
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem
Hähnchenfleisch

A1,F,I

Backfischfilet vom Seelachs
in fruchtiger Zitronensauce
mit Pariser Karotten und
Petersilienkartoffeln

A1,D,G,I,1

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce
dazu Rohkostsalat

A1,D,G,I,1

**Schnibbelbohnen-
Eintopf**
mit gewürfeltem
Kasseler

A1,I,1,3

Feiner Milchreis
mit Zimtzucker
und Apfelkompott

G

Samstag

16. August 25

Bunter Gemüseeintopf
der Saison
mit Geflügelwürstchen

A1,I,1,2,3

Feine Bratwurst
in Sauce mit
zartem Erbsen-
und Möhregemüse
dazu Kartoffeln

A1,G,I

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce
dazu Gemüseris

A1,C,G,I,1

Hähnchensteaks
in Estragonsauce
mit Romanescogemüse
und Fusilli

A1,G,I

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

Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Pfannkuchen
mit Rosinen
und Quarkfüllung
dazu Zimtzucker

A1,C,G

Sonntag

17. August 25

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce
dazu Bohnengemüse
und Kartoffeln

A1,C,G,I

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Brokkoli
und Salzkartoffeln

A1,I,1

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika
und Bohnen in Curry-
Kokos Sauce,
dazu Basmatireis

I,2

Schweinefilet
in Champignonsauce mit
Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,1

Rückgabe bis: _____
Kunde: _____

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,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