Speiseplan
KW 34

	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M8
	8,10 €	8,10 €	8,10 €	9,50 €	8,10 €	8,10 €	8,10 €
	Gut bürgerlich Herzhafte Tagesmenüs Inklusive Dessert	Diabetiker* Brennwertkontrollierte Menüs Inklusive Dessert	Leckere Vielfalt Schmackhafte Gerichte Inklusive Dessert	Premium Unsere Spezialitäten Inklusive Dessert	Vegetarisch Fleischlos & Lecker Inklusive Dessert	Eintopf & Co Hausmannskost & Pasta Inklusive Dessert	Süß & Fruchtig Großer Genuss
Montag 18. August 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 19. August 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 20. August 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 21. August 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	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,1,3	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1
Freitag 22. August 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 23. August 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 **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 24. August 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= 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 / Lupinenerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch