

Speiseplan

KW 35

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

25. August 25

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

A1,F,G,I,1

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Langkornreis

A1,G,I,1 **LVK**

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 **LVK**

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

A1,I,1

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

G,1 **LVK**

Dienstag

26. August 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 **LVK**

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 **LVK**

Mittwoch

27. August 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 **LVK**

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 **LVK**

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

A1,C,G

Donnerstag

28. August 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 **LVK**

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

A1,G,1 **LVK**

Freitag

29. August 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 **LVK**

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 **LVK**

Samstag

30. August 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 **LVK**

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 **LVK**

Sonntag

31. August 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 **LVK**

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