

Speiseplan

KW 36

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

1. September 25

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Kartoffelpüree

A1,F,G,I,1

Hähnchenbrustfilet
in feiner Sauce
mit Möhrengemüse
und Gabelspaghetti

A1,F,G,I

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu
Reis

A1,C,I

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse
und Kartoffeln **LVK**

A1,I,1

Maultaschen
„Vegetarisch“
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1

Spaghetti
„Bolognese“
dazu Gurkensalat

A1,C,F,I,J,1,3

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1 **LVK**

Dienstag

2. September 25

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

A1,G,1,2,3

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce dazu
buntes Gemüse
und Spiralnudeln **LVK**

A1,G,I

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis dazu
Wachsbohnen-Salat

A1,C,I,J

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße

A1,G,1,3

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree **LVK**

A1,F,G,I,1

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeinlage

A1,I,1

Eierpfannkuchen gefüllt
mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1

Mittwoch

3. September 25

**Kräftiger
Hühnersuppeneintopf**
mit buntem Gemüse **LVK**

A1,I

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

A1,I

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

A1,F,G,I,1

**Mexikanischer
Bohneneintopf**
mit Rauchfleisch

A1,I,2,3

Griesflammeri
„Baden Baden“
mit Fruchtsoße **LVK**

A1,G,1

Donnerstag

4. September 25

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Paprika
und Zwiebeln dazu Reis

A1,F,I

Seelachs im Backteig
auf feiner
Kräuterbuttersauce
dazu Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln **LVK**

A1,D,G,I,1

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

A1,I,2,3

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

A1,G,I,1

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

G

**Deftiger
Erseneintopf**
mit Bockwurst

G,I,J,1,3

Germknödel
mit Vanillesauce **LVK**

A1,C,G,1

Freitag

5. September 25

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

A1,G,I,J,1,3

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree,
dazu Sellerie-Möhrensalat

A1,C,G,I,J,1

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Bandnudeln

A1,F,I

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln **LVK**

A1,D,G,I,1

**Blumenkohl-
Brokkoli-Auflauf**
mit feinen
Kartoffelblättchen und
Käse überbacken

A1,G,I,1

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten **LVK**

A1,G,1

Samstag

6. September 25

**Herzhafter
Kasselernack**
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,I,1,3

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderfrikadelle **LVK**

A1,C,I,1

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

A1,I

**Gebratene
Hähnchenbrust**
in feiner Sauce
mit Blattspinat
und Penne Rigate

A1,F,G,I,1

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



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Milchreis
mit roter Grütze **LVK**

G,1

Sonntag

7. September 25

Rinderragout
mit Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

A1

Schweinebraten
in milder Kümmel-
Senf-Sauce mit
Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln **LVK**

A1,I,J

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

A1,C,G,I,1

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm

A1,C,F,G,I,J,2

Mehrweg Einweg
Rückgabe bis: _____
Anschrift: _____

Kaiserschmarrn
mit 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 / Lupinenerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch