

Speiseplan

KW 37

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
8. September 25

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Beete-Salat

A1,F,G,I,1

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Penne mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce,
Brokkoli und Käse
überbacken

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

Schnitzel
in leckerer Champignon-
Rahm-Sauce
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei

A1,C,G,I,1

**Italienische
Gemüse pasta**
mit Vollkornnudeln

A1,I,1

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwurstchen

A1,G,I,J,1,3

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

G,1 **LVK**

Dienstag
9. September 25

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

A1,C,I,J,1

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I **LVK**

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

A1,I,2,3

Schweineroulade
mit klassischer Füllung
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

A1,I,J,2

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

A1,F,I

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

A1,I,1,2,3

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

A1,G,1 **LVK**

Mittwoch
10. September 25

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

C,D,G,J,1,3

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkornreis

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

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

A1,G,I,1,3

**Kaiserfleisch
(Kasselerrücken)**
auf Ananaskraut
und Kartoffelpüree

A1,G,1

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

A1,G,I,1

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit
Geflügelkräuterbällchen

A1,C,F,I,J,1 **LVK**

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

A1,C,G

Donnerstag
11. September 25

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Klöße

A1,G,I,1,3 **LVK**

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

A1,D,G,I,1

**Original Hähnchen-
Döner-Teller**
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

A1,C,J,1,3

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

A1,C,1

**Vegetarische
Gemüsebällchen**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüseis

A1,C,F,G,I,1 **LVK**

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

A1,I

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Freitag
12. September 25

**Westfälische Dicke
Bohnen**
mit Kasseler und
Salzkartoffeln

A1,G,I,1

**Pikantes Gulasch
vom Schwein**
mit Gabelspaghetti

A1,G,I

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons
in würziger Käsesauce

A1,G,I,J,1,3

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat

A1,C,D,G,I,J,1,3

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

A1,I **LVK**

Porree-Eintopf
mit Geflügelfrikadelle

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

G **LVK**

Samstag
13. September 25

Geflügel filets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse und
bunte Spiralnudeln **LVK**

A1,I

**Herzhafter
Wirsing-Kohl-Eintopf**
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

A1,I,1

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

A1,G,I

**Schweinebraten
in Kümmelsauce**
mit Romanescogemüse
und Klößen **LVK**

A1,G,I,3

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



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

A1,C,G,1

Sonntag
14. September 25

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

A1,G,I,3

Hackbraten
in Sauce
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln

A1,A3,C,F,G,I,J,1

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Rigatoni

A1,C,G,I,1

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln **LVK**

A1,G,I

Rückgabe bis: _____

Kunde: _____

Beerengrütze
mit Vanillesauce

G,1 **LVK**

*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