

Speiseplan KW 2	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 5. Januar 26	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse und Salzkartoffeln A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G,I,1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle LVK A1,C,I,J,1	Milchreis mit heißen Kirschen G,1
Dienstag 6. Januar 26	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,F,G,I	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I,1	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln LVK A1,F,G,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel A1,I,J,1,3	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1
Mittwoch 7. Januar 26	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,J,1	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße A1,G,1
Donnerstag 8. Januar 26	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,J,1	Belgischer Gemüseeeintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore LVK A1,G,I	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1
Freitag 9. Januar 26	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis LVK A1,C,I,1	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,1,2,3	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini „Vegetarische Art“ mit fruchtiger Tomatensauce LVK A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,J,1	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1
Samstag 10. Januar 26	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1,G,I,J,3	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis LVK A1,D,G,I,J,1	AWO Ortsverein Wülfrath Mo – Fr 9:15 – 11:00 Tel: 02058-775509 Mail: info@awo-wuelfrath.de Arbeiterwohlfahrt Ortsverein Wülfrath ○ Mehrweg ○ Einweg Rückgabe bis: Anschrift:		Milchreis mit roter Grütze G,1
Sonntag 11. Januar 26	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis LVK A1,F,G,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1	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