

# Speiseplan

KW 6



8,10 €

Gut bürgerlich  
Inklusive Dessert



8,10 €

Leichte Küche\*\*  
Inklusive Dessert



8,10 €

Leckere Vielfalt  
Inklusive Dessert



9,50 €

Premium  
Inklusive Dessert



8,10 €

Vegetarisch  
Inklusive Dessert



8,10 €

Eintopf & Co  
Inklusive Dessert



8,10 €

Süß & Fruchtig

Montag

2. Februar 26

Spaghetti  
„Bolognese“  
dazu Krautsalat

Truthahngulasch  
mit Möhrengemüse  
und Penne Nudeln

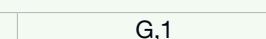
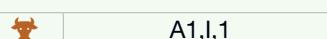
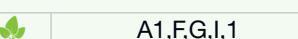
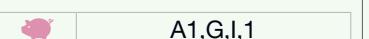
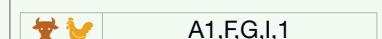
Schweinebraten  
in brauner Sauce  
mit Blumenkohl  
und Kartoffelpüree

Seelachsfilet  
mit Erbsensauce  
auf Zucchini-  
Kräutergemüse,  
dazu Reis

Bulgur-Gemüsepflanne  
mit Bio Tofuwürfel

Herzhafter Weißkohl-  
Möhren-Eintopf  
mit zartem Rindfleisch

Milchreis  
mit heißen Kirschen



Dienstag

3. Februar 26

Königsberger Klopse  
in Kapernsauce  
dazu Salzkartoffeln  
und Rote Bete-Salat

Feiner Milchreis  
mit feinen Früchten  
und Zimt

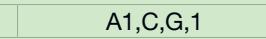
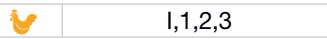
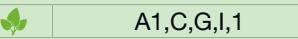
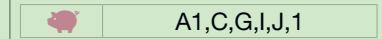
Geflügel-  
Schaschlikpfanne  
mit Zwiebeln und Paprika  
dazu Reis

„Cordon Bleu“  
vom Schwein  
mit Bratensauce,  
Erbsengemüse und  
Paprikakartoffeln

Rührei  
mit Rahmspinat  
und Püree

Deftige Erbsensuppe  
mit Geflügel Wiener

Germknödel  
mit Vanillesauce



Mittwoch

4. Februar 26

Gebackener Leberkäse  
auf Sauerkraut  
mit Kartoffelpüree

Gedünstetes  
Seelachsfilet  
JulienGemüsesauce  
und Salzkartoffeln

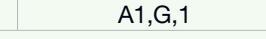
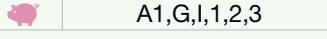
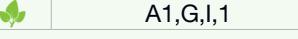
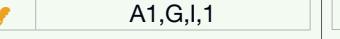
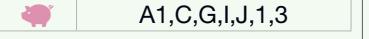
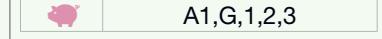
„Bifteki“  
Griechischer Hackbraten  
mit Hirten-Käse dazu  
Tomatenreis und  
Krautsalat

Geflügelfillets  
in Paprika-Sahne-Sauce  
mit Mais-Erbsengemüse  
und Farfalle Nudeln

Kürbiscurry  
mit Reis

Spaghetti „Carbonara“  
Schinkenspeck in leckerer  
Käse-Sahne-Sauce dazu  
Karotten-Salat

Sahnegrießbrei  
mit Himbeeren



Donnerstag

5. Februar 26

Schweinerahmgulasch  
mit Champignons  
und Spiralnudeln  
dazu Rohkostsalat

Rinderfrikadelle  
in Kräutersauce  
mit feinem Erbsengemüse  
und Kartoffelpüree

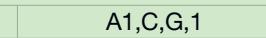
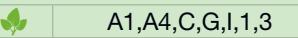
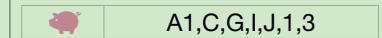
Gegrillte  
Hähnchenkeule  
auf Paprikagemüse  
dazu Gabelspaghetti

Schweinerrückenbraten  
in Sauce  
mit Bayrischkraut  
und Salzkartoffeln

Gemüsefrikadelle  
in Tomatensauce  
und Vollkornnudeln

Grünkohlgemüseeintopf  
mit Geflügelwürfel

Eierpfannkuchen  
gefüllt mit Heidelbeeren  
dazu Vanillesauce



Freitag

6. Februar 26

Bratwurst in Sauce  
mit Kohlrabi  
und Kartoffeln

Geflügelgulasch  
in Rahmsauce  
mit Brokkoli  
und Fusilli Nudeln

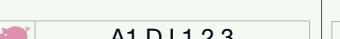
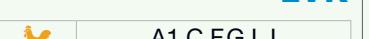
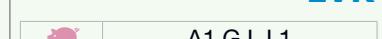
Geflügelbällchen  
in brauner Sauce  
dazu Gemüsereis

Gebratenes Schollenfilet  
„Finkenwerder Art“  
mit Speckstippe dazu  
warmer Kartoffelsalat

Gemüse-Kartoffel-Auflauf  
mit herzhaftem Käse  
überbacke

Geflügelhackfleisch-  
Pfanne  
mit mediterranem  
Gemüse und Bulgur

Beerengrütze  
mit Vanillesauce



Samstag

7. Februar 26

Spießbraten  
in würziger Zwiebelsauce  
mit Bohnengemüse und  
Paprikakartoffeln

„Trentiner Marktopf“  
Italienischer  
Gemüseeintopf mit  
zartem Schweinefleisch

Deftige Käsespätzle  
„Allgäuer Art“  
mit Zucchini-Möhren-Salat

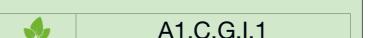
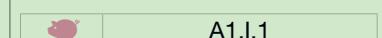
Seehecht  
auf Kräutersauce mit  
Pariser Karotten und  
kleinen Bandnudeln

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

Arbeiterwohlfahrt  
Ortsverein  
Wülfrath



Milchreis  
mit roter Grütze



Sonntag

8. Februar 26

Hähnchenragout  
mit Champignons,  
Spargel  
dazu Gemüsereis

Schweinerrückensteak  
in Rahmsauce  
mit zartem Kaisergemüse  
und Kartoffeln

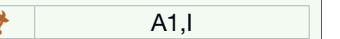
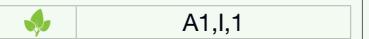
„Ratatouille“  
Geschmortes Gemüse  
mit Vollkornspaghetti

Saftiger Rinderbraten  
in pikanter Sauce mit  
Romanesco, Blumenkohl,  
Karotten und Kartoffeln

○ Mehrweg  
Rückgabe bis:  
Anschrift:

○ Einweg  
An

Heißer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce



\*auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

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 / Fischerezeugnisse [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= Queenenlandnuss) [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

Preis bei Abholung im Treff

**M1, M2, M3, M5, M6, M8: 7,10€**

**M4 Premium: 8,50€**