

Speiseplan

KW 17

M1

8,10 €

Gut bürgerlich
Inklusive Dessert

M2

8,10 €

Leichte Küche**
Inklusive Dessert

M3

8,10 €

Leckere Vielfalt
Inklusive Dessert

M4

9,50 €

Premium
Inklusive Dessert

M5

8,10 €

Vegetarisch
Inklusive Dessert

M6

8,10 €

Eintopf & Co
Inklusive Dessert


M8

8,10 €


Süß & Fruchtig

Montag
20. April 26


Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete-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
Gemüsepesta**
mit Vollkornnudeln

 A1,I,1

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwurstchen


 A1,G,I,J,1,3

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

 G,1 **LVK**

Dienstag
21. April 26

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
22. April 26


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
23. April 26


Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Klöße

 A1,G,I,1,3

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

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

**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 Gemüsereis

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

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln


 A1,I

Quarkstrudel
mit Vanillesauce


 A1,C,G,1

Freitag
24. April 26


**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
25. April 26

Geflügelfilets **LVK**
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse und
bunte Spiralnudeln

 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


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

**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
26. April 26


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

 A1,G,I **LVK**

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