

Speiseplan

KW 19

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

4. Mai 26

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln **LVK**

A1,F,G,I,1

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

A1,I,1

Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ **LVK**
Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat

A1,G,I,1,2,3

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

A1,D,G,I

Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln

A1,F,I

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage

A1,I,1

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

G,1 **LVK**

Dienstag

5. Mai 26

Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat

A1,C,G,I,J,1

Nudelauf mit Brokkoli und Hackfleisch

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

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

A1,G,I **LVK**

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

A1,G,I

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

A1,C,G

Mittwoch

6. Mai 26

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

A1,G,I

Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **LVK**

A1,D,G,I

Klassischer Makkaroniauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken **LVK**

A1,G,I,1

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

I,1,2,3

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

A1,G,1 **LVK**

Donnerstag

7. Mai 26

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen **LVK**

A1,G,I,J,3

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln **LVK**

A1,D,G,I,1

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

A1,C,I,J,1,2,3

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce **LVK**

A1,G,I,1

Perlgraupeneintopf mit gewürfelm Kasserler

A1,I,1,3

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

A1,C,G

Freitag

8. Mai 26

Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln

A1,I

Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,G,I,J,1

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

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

Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

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

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini gemüse und Püree **LVK**

A1,G,I,1,2

Italienischer Gemüseintopf

A1,I,1

Mandarinenmilchreis

G **LVK**

Samstag

9. Mai 26

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

A1,I

Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln **LVK**

A1,F,G,I

Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

A1,C,G,I,3

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle

A1,C,I,1

AWO Ortsverein Wülfrath

Mo – Fr 9:15 – 11:00

Tel: 02058-775509

Mail: info@awo-wuelfrath.de



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Quarkkeulchen mit Vanillesauce **LVK**

A1,G,1

Sonntag

10. Mai 26

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis

A1,F,G,I,3

Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln **LVK**

A1,G,I

Linsen-Bolognese mit Nudeln

A1,I

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße

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

Rückgabe bis: _____

Kunde: _____

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott **LVK**

G

*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