

# Speiseplan

KW 23



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**  
1. Juni 26

„Makkaroni al Forno“  
Hackfleischsauce  
dazu Käsemakkaroni

A1,G,I

Geflügelsteaks  
in feiner Sauce  
mit Mischgemüse  
und Langkornreis

A1,G,I

Wirsingroulade  
„Hausmacher Art“  
in Specksauce  
dazu Kartoffeln

A1,I,2,3

Fleischpfanne  
„Hubertus“  
mit Rotkohl  
und Kartoffelklöße

A1,G,I,1,3,8

Klassisches Eieromelette  
mit feinem Rahmspinat  
und Salzkartoffeln

**LVK**  
 A1,C,G,I,1,7

Kräftiger  
Rindfleischsuppentopf  
mit reichlich frischem  
Gemüse

A1,I,1

Milchreis  
mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott

**LVK**  
 G,1

**Dienstag**  
2. Juni 26

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

A1,G,I,3

Frischer Markteintopf  
mit feiner Geflügel-Wiener

A1,I,2,3

Schweinebraten  
in deftiger Sauce mit  
feinem Bohnengemüse  
dazu Salzkartoffeln

A1,I,1

Schweineschnitzel  
in Paprikasauce  
mit Kräuterkartoffeln  
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Gemüse-Köttbullar  
mit Käselauchsauce  
und Bulgur

A1,C,G,I,1

Rigatoni  
„al Arrabiata“  
mit Oliven und Paprika  
in pikanter Tomatensauce

A1,I,1,8

Feiner Grießbrei  
mit roter Grütze

**LVK**  
 A1,G,1

**Mittwoch**  
3. Juni 26

Westfälische  
Dicke Bohnen  
mit Mettwurst  
und Salzkartoffeln

A1,F,G,I,1,3

Geflügelfrikadelle  
in Sauce mit zartem  
Kohlrabi und Reis

A1,C,G,I,J,1

Seelachsfilet  
in fruchtiger Tomatensauce  
dazu Farfalle Nudeln

A1,D,I

Rinderzwiebelbraten  
in Sauce mit Rotkohl  
und Röstiecken

A1,J,1,3,8

Vegetarische  
Currywurst  
mit Naturreis  
und Zucchini Salat

A1,C,F,G,I,1,8

Leckerer Möhreintopf  
mit frischen  
Gartenkräutern  
und Geflügelbällchen

A1,C,I,J,1

Eierpfannkuchen  
mit Apfelkompott

A1,C,G,3

**Donnerstag**  
4. Juni 26

Hähnchen Hackbraten  
in Sauce dazu buntes  
Gemüse und Reis

A1,C,G,I,J

Räuberfleisch  
vom Schwein  
mit pikantem  
Balkangemüse  
und Spirellis

A1,I,1

Herzhafte Leberknödel  
auf Sauerkraut dazu  
Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Hähnchenfiletstreifen  
in Pilzrahmsauce  
dazu Spätzle

A1,C,G,I,1

Chilli sin Carne  
vegetarisches  
Chilli mit Reis

A1,I,8

Bunte Nudeln  
mit Brokkoli-  
Gemüsesauce

A1,G,I,1

Quarkkeulchen  
mit Vanillesauce

A1,G,1

**Freitag**  
5. Juni 26

Frische Reibekuchen  
mit leckerem Apfelmus

A1,C,3

Gebackener  
Fleischkäse  
auf Spinat und  
Kartoffelpüree

A1,G,I,1,3,7

Saftiges  
Schweinegulasch  
mit Erbsen- und  
Maisgemüse dazu  
Vollkorn-Spiralnudeln

A1,G,I

Paniertes Seelachsfilet  
in milder Senfsauce  
mit Pariser Karotten  
und Reis

A1,D,G,I,J,1

Champignons  
„a la Creme“  
mit kleinen Bandnudeln

A1,G,I,1

Altdeutscher  
Stielmuseintopf  
mit Schweinefleischwürfeln

A1,I,1

Feiner Milchreis  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

G,3

**Samstag**  
6. Juni 26

Schweinerückenbraten  
in Bratensauce  
mit zartem Blumenkohl  
und Salzkartoffeln

A1,I,1

Linseneintopf  
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

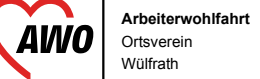
Vegetarischer  
Gemüsebratling  
auf Karottensauce  
mit Erbsenpüree

A1,C,G,I,1

Hähnchensteaks  
mit Barbecuesauce,  
Reis und Krautsalat

A1,C,J,1,3,8

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



Bergische Waffel  
mit heißen Kirschen

A1,C,F,G,1

**Sonntag**  
7. Juni 26

Gefüllte Hackfleischrolle  
in Rahmsauce  
mit herzhaftem  
Rübegemüse  
und Nudeln

A1,G,I,8

Putengeschnetzeltes  
mit Brokkoli  
und Langkornreis

A1,G,I

Käsemakkaroni  
mit Tomaten-  
Basilikumsauce

A1,G,I

Gefüllte Rinder-Roulade  
„Hausfrauen Art“  
in Sauce mit Rotkohl  
und Salzkartoffeln

A1,J,1,8

Rückgabe bis: \_\_\_\_\_

Kunde: \_\_\_\_\_

Eierpfannkuchen  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

A1,C,G,1

\*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 / Erdnuserzeugnisse [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