

Speiseplan
KW 30

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. Juli 26

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

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

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse
und Penne Nudeln

A1,F,G,I

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

A1,G,I

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis

A1,D,G,I

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfel

A1,F,G,I,1

Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

Milchreis
mit heißen Kirschen

G,1

Dienstag
21. Juli 26

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

G,2,8

Geflügel-
Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

A1,F,I,8

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

A1,G,I,1,3,7

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree

A1,C,G,I,1

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Germknödel
mit Vanillesauce

A1,C,G,1

Mittwoch
22. Juli 26

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,3,7

Gedünstetes
Seelachsfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

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

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

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

A1,G,I,1

Kürbiscurry
mit Reis

A1,G,I,1

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

A1,G,I,1,2,3

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

A1,G,1

Donnerstag
23. Juli 26

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

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

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Gegrillte
Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

A1,I,1

Herzhafter
Kasselerbraten
in Sauce mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

A1,A4,C,G,I,1,3

Rheinischer
Kartoffeleintopf
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

A1,C,G,1,7

Freitag
24. Juli 26

Bratwurst
in Sauce mit Kohlrabi
und Kartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelgulasch
in Rahmsauce mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüserais

A1,C,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

A1,D,I

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke

A1,G,I,1

Geflügelhackfleisch-
Pfanne
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

A1,F,I

Beerengrütze
mit Vanillesauce

G,1

Samstag
25. Juli 26

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse
und Paprikakartoffeln

A1,I,1

„Trentiner Marktpf“
Italienischer
Gemüseeintopf
mit zartem
Schweinefleisch

A1,I,1

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

A1,C,G,I,1

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und kleinen Bandnudeln

A1,D,G,I,1

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



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Milchreis
mit roter Grütze

G,1

Sonntag
26. Juli 26

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel dazu Gemüserais

A1,F,G,I,3

Zartes
Schweinegeschnetzeltes
in Rahmsauce mit zartem
Kaisergemüse und
Salzkartoffeln

A1,G,I

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Vollkornspaghetti

A1,I,1,8

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

A1,I

O Mehrweg O Einweg

Rückgabe bis: _____

Anschrift: _____

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 / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. 🐄 = Rind 🐷 = Schwein 🐟 = Fisch 🐔 = Geflügel 🐾 = Wild 🐏 = Lamm 🌿 = Vegetarisch