

Speiseplan		M1	M2	M3	M4	M5	M6	M8
KW 31		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 27. Juli 26	„Makkaroni al Forno“ Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis	Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	
	 A1,G,I	 A1,G,I	 A1,I,2,3	 A1,G,I,1,3,8	 A1,C,G,I,1,7	 A1,I,1	 G,1	
Dienstag 28. Juli 26	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	
	 A1,G,I,3	 A1,I,2,3	 A1,I,1	 A1,C,I,J,1,3,8	 A1,C,G,I,1	 A1,I,1,8	 A1,G,1	
Mittwoch 29. Juli 26	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	
	 A1,F,G,I,1,3	 A1,C,G,I,J,1	 A1,D,I	 A1,J,1,3,8	 A1,C,F,G,I,1,8	 A1,C,I,J,1	 A1,C,G,3	
Donnerstag 30. Juli 26	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli- Gemüsesauce	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	
	 A1,C,G,I,J	 A1,I,1	 A1,C,G,I,J,1	 A1,C,G,I,1	 A1,I,8	 A1,G,I,1	 A1,G,1	
Freitag 31. Juli 26	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	
	 A1,C,3	 A1,G,I,1,3,7	 A1,G,I	 A1,D,G,I,J,1	 A1,G,I,1	 A1,I,1	 G,3	
Samstag 1. August 26	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	AWO Ortsverein Wülfrath Mo – Fr 9:15 – 11:00 Tel: 02058-775509 Mail: info@awo-wuelfrath.de		Bergische Waffel mit heißen Kirschen	
	 A1,I,1	 I,1,2,3	 A1,C,G,I,1	 A1,C,J,1,3,8			 A1,C,F,G,1	
Sonntag 2. August 26	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Rückgabe bis: _____ Kunde: _____		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	
	 A1,G,I,J,2,8	 A1,G,I	 A1,G,I	  A1,J,1,8			 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 / 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