

Speiseplan KW 32		 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 3. August 26		Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti  A1,F,G,I	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis  A1,C,I	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln LVK  A1,I,1	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat  A1,C,I,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen  G,1 LVK
Dienstag 4. August 26		Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  A1,G,1,2,3,7	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln LVK  A1,G,I	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat  A1,I,8	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße  A1,G,1,3,8	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree LVK  A1,F,G,I,1	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage  A1,I,1	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1,C,G,1,7
Mittwoch 5. August 26		Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse LVK  A1,I	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln  A1,I	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree  A1,D,G,I	„Piccata Napoli“ zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti  A1,I	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat  G	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst  I,1,3,7	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße LVK  A1,G,1
Donnerstag 6. August 26		Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  A1,F,I,8	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuter- buttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln LVK  A1,D,G,I,1	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat  A1,I,2,3	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln  A1,G,I,1	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüserais  A1,C,G,I,1	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch  A1,I,2,3	Germknödel mit Vanillesauce LVK  A1,C,G,1
Freitag 7. August 26		Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  A1,1,3,7	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie- Möhrensalat  A1,C,G,I,J,1	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln  A1,F,I,8	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln LVK  A1,D,G,I,1	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffel- blättchen und Käse überbacken  A1,G,I,1	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree  A1,G,I,1,3	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten LVK  A1,G,1
Samstag 8. August 26		Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1,I,1,3,8	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle LVK  A1,C,I,J,1	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  A1,I	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate  A1,F,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 LVK  G,1
Sonntag 9. August 26		Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln LVK  A1,I,J	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce  A1,C,G,I,1	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm  A1,C,G,I,J,1,2	O Mehrweg O Einweg Rückgabe bis: _____ Anschrift: _____ _____		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce  A1,C,G,1,7

*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