

Speiseplan
KW 35

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
24. August 26

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

 A1,F,I,L,1,3

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,8

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischinlage

 A1,I,1

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

LVK
 G,1

Dienstag
25. August 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

Nudelaufwurf
mit Brokkoli
und Hackfleisch

LVK
 A1,G,I,1

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln

LVK
 A1,G,I

Eieromelette
mit feinem Blattspinat,
Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree

 A1,C,G,I,1,7

Frische Wirsing-
Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

 A1,G,I,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

 A1,C,G,3

Mittwoch
26. August 26

Gebratene
Schweineleber
in Zwiebelsauce
dazu Mischgemüse
und Kartoffelpüree

 A1,G,I

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce,
dazu Kohlrabigemüse
und Kartoffeln

 A1,G,I,1

Cevapcici
vom Rind
mit Djuwetschreis
und pikantem Krautsalat

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

Seelachsfilet
im Backteig auf
Buttersauce mit
Petersilienkartoffeln
und Möhrensalat LVK

 A1,D,G,I

Klassischer
Makkaroniaufwurf
in fruchtiger Basilikum-
Tomaten-Sauce mit Käse
überbacken LVK

 A1,G,I

Deftiger
Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

 G,I,J,1,3

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

LVK
 A1,G,1

Donnerstag
27. August 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,1,3,8

Zartes gekochtes
Rindfleisch
in Meerrettichsauce
mit Erbsengemüse
und Salzkartoffeln

 A1,G,1

Farfalle
in leckerer
Käse-Spinat-Sauce

LVK
 A1,G,I,1

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

 A1,I,1,3

Pfannkuchen
mit Rosinen
und Quarkfüllung
dazu Zimtucker

 A1,C,G

Freitag
28. August 26

Szegediner Gulasch
mit Salzkartoffeln

 A1,I

Leberknödel
in Bratensauce
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

 A1,C,G,I,J,1

Hähnchencurry
mit Früchten
und Reis
dazu Mischsalat

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

Paniertes Schollenfilet
auf delikater Senfsauce
dazu Kräuterkartoffeln
und Mischsalat

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

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

 A1,G,I,2

Italienischer
Gemüse-eintopf

 A1,I,1

Mandarinenmilchreis

LVK
 G

Samstag
29. August 26

Eintopf mit
grünen Bohnen
mit zartem
Schweinefleisch

 A1,I

Geflügelgulasch
mit Blumenkohl-gemüse
und Salzkartoffeln

LVK
 A1,F,G,I

Knödel „Dreierlei“
dazu Champignon-
rahmsauce mit frischen
Kräutern

 A1,C,G,I,1,3

Rindergeschnetzeltes
„Jäger Art“
mit Bohnengemüse
und Spätzle

 A1,C,I,1,8

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
30. August 26

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel dazu Gemüse-
reis

 A1,F,G,I,3

Schweinenackenbraten
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,G,I,1,3,8

Rückgabe bis: _____

Kunde: _____

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

LVK
 G,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 Sulfit [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten.  = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch