

Speiseplan KW 38	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 14. September 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 ErbsensauceLVK 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 LVK
Dienstag 15. September 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 LVK	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 LVK	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Germknödel mit Vanillesauce A1,G,1 LVK
Mittwoch 16. September 26	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 LVK	„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 LVK	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1,G,1 LVK
Donnerstag 17. September 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 LVK	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,I,1	Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3 LVK	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,1,3	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7
Freitag 18. September 26	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,1 LVK	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I LVK	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis A1,C,G,I,J LVK	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacke A1,G,I,1 LVK	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,F,I	Beerengrütze mit Vanillesauce G,1 LVK
Samstag 19. September 26	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1	„Trentiner Markttopf“ 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 LVK	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 LVK
Sonntag 20. September 26	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I LVK	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1,8	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I LVK	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 / Lupinenerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten.

