

Speiseplan KW 42	 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 12. Oktober 26	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  A1,G,1,3,7	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis  A1,I,1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle  A1,C,G,I	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl  A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle LVK  A1,C,I,J,1	Milchreis mit heißen Kirschen LVK  G,1
Dienstag 13. Oktober 26	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis  A1,G,I	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln  A1,I,1,3,8	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis  A1,G,I	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln LVK  A1,F,G,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis  A1,C,F,G,I,8	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage  A1,I,1	Germknödel mit Vanillesauce LVK  A1,G,1
Mittwoch 14. Oktober 26	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln  A1,I,1,8	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln  A1,C,G,I,J	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat  A1,D,I,1,8	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  A1,G,1,3,8	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln LVK  A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis  A1,I	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße LVK  A1,G,1
Donnerstag 15. Oktober 26	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree  A1,D,G,I,J,1,8	Belgischer Gemüseeeintopf mit Geflügel Wiener  A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat  A1,C,I,J,1,3,8	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore LVK  A1,G,I	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse  A1,G,I	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten LVK  A1,G,1
Freitag 16. Oktober 26	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  A1,C,3	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis LVK  A1,C,I,J,1	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree  A1,G,I,2,3	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln   A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini „Vegetarische Art“ mit fruchtiger Tomatensauce LVK  A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen  A1,C,G,I,J,1	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1,C,G,1,7
Samstag 17. Oktober 26	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage  A1,G,I,3,7	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln  A1,I,K	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf sauce und Reis LVK  A1,D,G,I,J,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 18. Oktober 26	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln  A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis LVK  A1,F,G,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce  A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  A1,I,1	○ Mehrweg ○ 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.  = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch