

Speiseplan

KW 31

M1

7,50 €

Gut bürgerlich
Herzhafte Tagesmenüs
Inklusive Dessert

M2

7,50 €

Diabetiker*
Brennwertkontrollierte
Menüs Inklusive Dessert

M3

7,50 €

Leckere Vielfalt
Schmackhafte Gerichte
Inklusive Dessert

M4

8,80 €

Premium
Unsere Spezialitäten
Inklusive Dessert

M5

7,50 €

Vegetarisch
Fleischlos & Lecker
Inklusive Dessert

M6

7,50 €

Eintopf & Co
Hausmannskost & Pasta
Inklusive Dessert

Montag
29. Juli 24

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

  A1,F,G,I,1

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

 A1,F,G,I,1

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

 A1,I,2

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

 A1,G,I,1,3

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

 A1,C,G,I,1

**Kräftiger
Rindfleischsuppentopf**
mit reichlich frischem
Gemüse

 A1,I,1



Dienstag
30. Juli 24

Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen,
Möhren, Spargel und
Champignons dazu Reis

 A1,G,I,3

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

 A1,I,2,3

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

 A1,I,1

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

 A1,C,I,J,1,3

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

 A1,C,G,I,1

Rigatoni
„al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

 A1,I,1



Mittwoch
31. Juli 24

**Westfälische
Dicke Bohnen**
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

 A1,F,G,I,1,3

Geflügelrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

 A1,C,F,G,I,J,1

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüserais

 A1,D,I

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

 A1,1

**Vegetarische
Currywurst**
mit Reis
und Zucchinisalat

 A1,C,F,G,I,1

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

 A1,C,F,I,J,1



Donnerstag
1. August 24

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

 A1,C,F,G,I,J,1

**Räuberfleisch
vom Schwein**
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

 A1,I,1

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

 A1,C,G,I,J,1

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

 A1,C,G,I,1

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

 A1,I

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

 A1,G,I,1

FRISCH

Freitag
2. August 24

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

 A1,C

**Gebackener
Fleischkäse**
auf Spinat und
Kartoffelpüree

 A1,G,I,1,2,3

**Saftiges
Schweinegulasch**
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnudeln

 A1,G,I

**Gedünstetes
Rotbarschfilet „Natur“**
in milder Senfsauce mit
Pariser Karotten und
Kartoffeln

 A1,D,G,I,J,1

**Champignons
„a la Creme“**
mit grünen Nudeln

 A1,G,I,1

**Altdeutscher
Stielmuseintopf**
mit Schweinefleischwürfeln

 A1,I,1



Samstag
3. August 24

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

 A1,I,1

**Pikanter
Linseneintopf**
mit Wiener Würstchen

 G,I,J,1,3

**Vegetarische
Pastinakentaler**
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

 A1,A4,C,G,I,1

Gefüllte Rinder-Roulade
„Hausfrauen Art“
in Sauce
mit Fingermöhren
dazu Salzkartoffeln

 A1,J

AWO, Ortsverein Wülfrath
Tel: 02058-775509 Mo - Fr 9:15 - 11:00
Mail: info@awo-wuelfrath.de



Sonntag
4. August 24

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rübensgemüse
und Nudeln

 A1,G,I

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

 A1,I,1

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

 A1,G,I,1

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

 A1,C,F,J,1,3

Rückgabe bis: _____

Kunde: _____



Preis bei Abholung im Treff

M1, M2, M3, M5, M6: 6,50€

M4 Premium: 7,80€

*auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwärzt; 6=gewascht 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