

Speiseplan

KW 33

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
12. August 24

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote-Beete Salat

 A1,F,G,I,1

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

 A1,C,G,I,1

Penne mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce,
Brokkoli und Käse
überbacken

 A1,F,G,I,1 **LVK**

Schnitzel
in leckerer Champignon-
Rahm-Sauce
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei

 A1,C,G,I,1

**Italienische
Gemüsepasta**
mit Vollkornnudeln

 A1,I,1

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

 A1,G,I,J,1,3



Dienstag
13. August 24

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

 A1,C,I,J,1

Hähnchenkeule
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

 A1,G,I **LVK**

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

 A1,I,2,3

Schweineroulade
mit klassischer Füllung,
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

 A1,I,J,2

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

 A1,F,G,I,1

Linseneintopf
mit Geflügelbratwurst

 A1,I,1,2,3



Mittwoch
14. August 24

Hamburger Heringsstipp
in Sahne mit Apfel-
und Gurkenwürfel
dazu Petersilienkartoffeln

 C,D,G,J,1,3

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

 A1,G,I,1 **LVK**

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

 A1,G,I,1,3

**Kaiserfleisch
(Kasselerrücken)**
auf Ananaskraut
und Kartoffelpüree

 A1,G,1

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

 A1,G,I,1

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit Geflügelkräuter-
bällchen

 A1,C,F,I,J,1 **LVK**



Donnerstag
15. August 24

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Petersilienkartoffeln

 A1,I,1

Gedünstetes Fischfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

 A1,D,G,I,1 **LVK**

**Original Hähnchen-
Döner-Teller**
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

 A1,C,J,1,3

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

 A1,C,1

**Vegetarische
Gemüsebällchen**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüseris

 A1,C,F,G,I,1 **LVK**

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

 A1,I

FRISCH

Freitag
16. August 24

**Westfälische Dicke
Bohnen**
mit Kasseler und
Salzkartoffeln

 A1,G,I,1

**Pikantes Gulasch
vom Schwein**
mit Kartoffeln

 A1,G,I

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons in
Mascarponesauce

 A1,G,I,J,1,3

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersensauce
und Dampfkartoffeln
dazu Gurkensalat

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

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

 A1,I **LVK**


Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

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




Samstag
17. August 24

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln **LVK**

 A1,I

**Herzhafter
Wirsing-Kohl-Eintopf**
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

 A1,I,1

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

 A1,G,I

**Schweinebraten
mit Kümmelsauce**
mit Romanescogemüse
und Klößen

 A1,G,I,3 **LVK**

AWO, Ortsverein Wülfrath

Tel: 02058-775509 Mo - Fr 9:15 - 11:00

Mail: info@awo-wuelfrath.de



Sonntag
18. August 24

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

 A1,G,I,3

Hackbraten
in Sauce
mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

 A1,A3,C,F,G,I,J,1

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Reis

 A1,C,G,I,1

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

 A1,G,I **LVK**

Rückgabe bis: _____

Kunde: _____










*auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

Preis bei Abholung im Treff

M1, M2, M3, M5, M6: 6,50€

M4 Premium: 7,80€

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 / Erdnusserezeugnisse [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= Queeansdndnuss) [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J]= Senf / Senferzeugnisse [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse [L]= Schwefeldioxid und Sulfite [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten.  = Rind  = Schwein  = Fisch  = Geflügel  = Wild  = Lamm  = Vegetarisch