

# Speiseplan

KW 35

## M1

7,50 €

**Gut bürgerlich**  
Herzhafte Tagesmenüs  
Inklusive Dessert

## M2

7,50 €

**Diabetiker\***  
Brennwertkontrollierte  
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**  
26. August 24

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

 A1,F,G,I,1

**Magerer Schweinebraten**  
mit Frühlingsgemüse  
und Salzkartoffeln

 A1,G,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 feinem  
Basmatireis

 A1,F,I

**Pichelsteiner Eintopf**  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleischeinlage

 A1,I,1



**Dienstag**  
27. August 24

**Putenbraten**  
in Bratensauce  
mit Brechbohnen  
und Kartoffeln

 A1,G,I


**Königsberger Klopse**  
in Kapernsauce  
mit Reis und  
Rote Beete Salat

 A1,C,G,I,J,1


**Nudelaufauf**  
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

**Frische Wirsing-  
Rinderhack-Pfanne**  
dazu Salzkartoffeln

 A1,G,I



**Mittwoch**  
28. August 24

**Gebratene Schweineleber**  
in Zwiebelsauce  
dazu Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

 A1,G,I,1

**Geflügelschnitzel**  
mit feiner Sauce,  
dazu Kohlrabigemüse  
und Petersilienkartoffeln

 A1,G,I

**Cevapcici**  
vom Rind  
mit Djuwetschreis  
und pikantem Krautsalat

 A1,C,I,J,1,3

**Gedünsteter Fisch**  
auf Buttersauce  
mit Kräuterkartoffeln  
und Möhrensalat **LVK**

 A1,D,G,I

**Klassischer Makkaroniaufauf**  
in fruchtiger Basilikum-  
Tomaten-Sauce mit Käse  
überbacken **LVK**

 A1,G,I,1

**Deftiger Erbseneintopf**  
mit Würstwürfel

 I,1,2,3



**Donnerstag**  
29. August 24

**Zarter Schweinebraten**  
in milder Kümmel-Senf-  
Sauce mit Mischgemüse  
und Salzkartoffeln **LVK**

 A1,G,I,J

**Seelachsfilet „Naturell“**  
mit Kräutersauce und  
Brokkoligemüse dazu  
Petersilienkartoffeln **LVK**

 A1,D,G,I,1

**Berliner Currywurst**  
mit Reis  
und Gurkensalat

 A1,C,I,J,1,2,3

**Zartes gekochtes Rindfleisch**  
in Meerrettichsauce  
mit Erbsengemüse  
und Salzkartoffeln

 A1,G,I,1

**Farfalle**  
in leckerer  
Käse-Spinat-Sauce **LVK**

 A1,G,I,1

**Perlgraupeneintopf**  
mit gewürfelm Kasseler

 A1,I,1,3

**FRISCH**

**Freitag**  
30. August 24

**Szegediner Gulasch**  
mit Schwenkkartoffeln

 A1,I

**Leberknödel**  
in Majoransauce  
mit Sauerkraut  
und Kartoffeln

 A1,C,I,J,1

**Hähnchencurry**  
mit Früchten  
und Reis  
dazu Mischsalat

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

**Backfischfilet**  
auf delikater Senfsauce  
dazu Kräuterkartoffeln  
und Mischsalat

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

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

 A1,G,I,1,2

**Italienischer  
Gemüseintopf**

 A1,I,1




**Samstag**  
31. August 24

**Eintopf mit  
grünen Bohnen**  
mit zartem  
Schweinefleisch

 A1,I

**Pikantes  
Geflügelgulasch**  
mit Blumenkohl-  
gemüse  
und Salzkartoffeln **LVK**

 A1,F,G,I

**Knödel „Dreierlei“**  
dazu Champignon-  
rahmsauce mit frischen  
Kräutern

 A1,C,G,I,3

**Rindergeschneitzeltes  
„Jäger Art“**  
mit Bohnengemüse  
und Salzkartoffeln

 A1,I,1

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



**Sonntag**  
1. September 24

**Hähnchenragout**  
mit Champignons  
und Spargel  
dazu Gemüseries

 A1,F,G,I,3

**Lummerbraten**  
in Rahmsauce,  
Möhrengemüse  
und Kartoffeln **LVK**

 A1,I,J

**Linsen-Bolognese**  
mit Nudeln

 A1,I

**Geflügelroulade**  
in feiner Sauce  
mit Rotkohl  
und Spätzle

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

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= Queeandnuss) [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