

Speiseplan

KW 51



7,50 €

Gut bürgerlich
Herzhafte Tagesmenüs
Inklusive Dessert



7,50 €

Diabetiker*
Brennwertkontrollierte
Menüs Inklusive Dessert



7,50 €

Leckere Vielfalt
Schmackhafte Gerichte
Inklusive Dessert



8,80 €

Premium
Unsere Spezialitäten
Inklusive Dessert



7,50 €

Vegetarisch
Fleischlos & Lecker
Inklusive Dessert



7,50 €

Eintopf & Co
Hausmannskost & Pasta
Inklusive Dessert



Montag
16. Dezember 24

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

A1,F,G,I,1

Magerer Schweinebraten
mit Rosenkohl und Salzkartoffeln

A1,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 Rindfleisch einlage

A1,I,1



Dienstag
17. Dezember 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

Nudelauf
mit Brokkoli und Hackfleisch

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

Schweinerückensteak
in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

A1,G,I **LVK**

Eieromelette
mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,1

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

A1,G,I



Mittwoch
18. Dezember 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

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

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

A1,G,I,1

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

I,1,2,3



Donnerstag
19. Dezember 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

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

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

A1,I,1,3



Freitag
20. Dezember 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-Zucchinigemüse und Püree **LVK**

A1,G,I,1,2

Italienischer Gemüseintopf

A1,I,1



Samstag
21. Dezember 24

Eintopf mit grünen Bohnen
mit zartem Schweinefleisch

A1,I

Pikantes Geflügelgulasch
mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln **LVK**

A1,F,G,I

Knödel „Dreierlei“
dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

A1,C,G,I,3

Rindergeschnetzeltes „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
22. Dezember 24

Hähnchenragout
mit Champignons und Spargel dazu Gemüseris

A1,F,G,I,3

Lummerbraten
in Rahmsauce, Möhregemüse 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 / 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 / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch