

Speiseplan

KW 3

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



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Wülfrath

Montag

13. Januar 25

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

LVK

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

LVK

Kräftiger
Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse



A1,F,G,I,1

A1,F,G,I,1

A1,I,2

A1,G,I,1,3

A1,C,G,I,1

A1,I,1

Dienstag

14. Januar 25

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

Frischer Markteintopf
mit feiner Geflügel-Wiener

LVK

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

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



A1,G,I,3

A1,I,2,3

A1,I,1

A1,C,I,J,1,3

A1,C,G,I,1

A1,I,1

Mittwoch

15. Januar 25

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

Geflügelrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

LVK

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüsereis

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zucchiniensalat

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

LVK



A1,F,G,I,1,3

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

A1,D,I

A1,1

A1,C,F,G,I,1

A1,C,F,I,J,1

Donnerstag

16. Januar 25

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

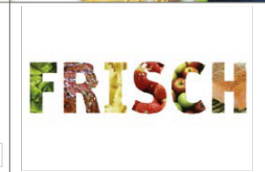
Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

LVK



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

A1,I,1

A1,C,G,I,J,1

A1,C,G,I,1

A1,I

A1,G,I,1

Freitag

17. Januar 25

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

Saftiges
Schweinegulasch
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnudeln

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

Champignons
„a la Creme“
mit grünen Nudeln

Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln



A1,C

A1,G,I,1,2,3

A1,G,I

A1,D,G,I,J,1

A1,G,I,1

A1,I,1

Samstag

18. Januar 25

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

Vegetarische
Pastinakentaler
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

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

AWO, Ortsverein Wülfrath

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

Mail: info@awo-wuelfrath.de



A1,I,1

A1,I,1,2,3

A1,A4,C,G,I,1

A1,J

Sonntag

19. Januar 25

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rübegemüse
und Nudeln

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

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 Sulfit [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch