

Speiseplan

KW 15



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
7. April 25

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,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 Asia Nudeln

A1,F,I

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage

A1,I,1



Dienstag
8. April 25

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

A1,C,G,I,J,1

Nudelaufbau
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
9. April 25

Gebratene Schweineleber
in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

A1,G,I,1

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

A1,G,I

Cevapcici
vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

A1,C,I,J,1,3

Seelachsfilet
im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **LVK**

A1,D,G,I

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

A1,G,I,1

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

I,1,2,3



Donnerstag
10. April 25

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

A1,G,I,J,3

Seelachsfilet „Naturell“
mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln **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 gewürfeltem Kasseler

A1,I,1,3



Freitag
11. April 25

Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln

A1,I

Leberknödel
in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

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

Paniertes Schollenfilet
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 Gemüseeintopf

A1,I,1



Samstag
12. April 25

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 Spätzle

A1,C,I,1

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



Sonntag
13. April 25

Hähnchenragout
mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais

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 Klöße

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

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 / Erdnuserzeugnisse [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