

Speiseplan

KW 32

M1
7,85 €
Gut bürgerlich
Herzhafte Tagesmenüs
Inklusive Dessert

M2
7,85 €
Diabetiker*
Brennwertkontrollierte
Menüs Inklusive Dessert

M3
7,85 €
Leckere Vielfalt
Schmackhafte Gerichte
Inklusive Dessert

M4
9,25 €
Premium
Unsere Spezialitäten
Inklusive Dessert

M5
7,85 €
Vegetarisch
Fleischlos & Lecker
Inklusive Dessert

M6
7,85 €
Eintopf & Co
Hausmannskost & Pasta
Inklusive Dessert



Montag
5. August 24

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln
 A1,F,G,I,1

Hähnchenbrustfilet
in Zwiebelsauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse
 A1,F,G,I,1

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu
Reis
 A1,C,I

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse
und Kartoffeln **LVK**
 A1,I,1

Maultaschen
„Vegetarisch“
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat
 A1,C,G,I,J,1

Spaghetti
„Bolognese“
dazu Gurkensalat
 A1,C,F,I,J,1,3



Dienstag
6. August 24

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree
 A1,G,1,2,3

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce dazu
buntes Gemüse
und Kartoffeln **LVK**
 A1,G,I

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis dazu
Wachsbohnen-Salat
 A1,C,I,J

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Kartoffeln
und Rotkohl
 A1,1

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree **LVK**
 A1,F,G,I,1

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeinlage
 A1,I,1



Mittwoch
7. August 24

**Kräftiger
Hühnersuppeneintopf**
mit buntem Gemüse
LVK
 A1,I

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln
 A1,G,I

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree
 A1,D,G,I,1

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti
 A1,I

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis
 A1,F,G,I,1

**Mexikanischer
Bohneneintopf**
mit Rauchfleisch
 A1,I,2,3



Donnerstag
8. August 24

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Paprika
und Zwiebeln dazu Reis
 A1,F,I

Fischfilet (Natur)
auf feiner Kräuter-
buttersauce dazu
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln **LVK**
 A1,D,G,I

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat
 A1,I,2,3

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln
 A1,G,I,1

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat
 G

**Deftiger
Erseneintopf**
mit Bockwurst
 G,I,J,1,3



Freitag
9. August 24

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln
 A1,G,I,J,1,3

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree,
dazu Sellerie-Möhrensalat
 A1,C,G,I,J,1

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Reis
 A1,F,I

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln **LVK**
 A1,D,G,I,1

**Blumenkohl-
Brokkoli-Auflauf**
mit feinen
Kartoffelblättchen und
Käse überbacken
 A1,G,I,1

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Poree
 A1,G,I,1,3



Samstag
10. August 24

**Herzhafter
Kasselerknack**
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln
 A1,I,1,3

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderfrikadelle **LVK**
 A1,C,I,1

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli
 A1,I

**Gebratene
Hähnchenbrust**
in feiner Sauce
mit Paprikakartoffeln
und Blattspinat
 A1,F,G,I,1

AWO, Ortsverein Langenfeld
Solinger Str. 103, 40764 Langenfeld
Tel.: 02173-24306 (Mo.-Fr. 9:15-11:15 Uhr)
Fax: 02173-929886
Mail: fahrbarermittagstisch@awo-langenfeld.de



Sonntag
11. August 24

Kalbsragout
mit Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln
 A1,G,I

Schweinebraten
in milder Kümmel-
Senf-Sauce mit
Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln **LVK**
 A1,I,J

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce
 A1,C,G,I,1

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm
 A1,C,F,G,I,J,2

○ EW (Einweg) ○ MW (Mehrweg)
Rückgabe bis: _____
Kunde: _____



*auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

**Weitere Bestellwoche
auf der Rückseite!**

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