## Speiseplan

KW 39



Gut bürgerlich Herzhafte Tagesmenüs Inklusive Dessert



Diabetiker\*\*

Leckere Vielfalt Brennwertkontrollierte Schmackhafte Gerichte Menüs Inklusive Dessert Inklusive Dessert



10,86 €\*

Premium Unsere Spezialitäten Inklusive Dessert

Vegetarisch Fleischlos & Lecker Inklusive Dessert

A1.F.I

A1,C,G,I,1

überbacken LVK

A1.G.I.1

A1,G,I,1

A1,G,I,1,2

Kartoffelpüree

Klassischer

Makkaroniauflauf

in fruchtiger Basilikum-

Tomaten-Sauce mit Käse

Eintopf & Co Hausmannskost & Pasta Inklusive Dessert



Montag

22. September 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

A1,C,G,I,J,1

Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" LVK Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-

Sauce dazu Zucchinisalat A1.G.I.1.2.3

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse. dazu Reis

Wokaemüse mit Asia Nudeln

**Asiatisches** Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

**Dienstag** 

23. September 25

Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

Geflügelschnitzel

mit feiner Sauce.

dazu Kohlrabigemüse

und Kartoffeln

**Nude**lauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch

Cevapcici

vom Rind

mit Diuwetschreis

und pikantem Krautsalat

A1,G,I,1

LVK

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

Seelachsfilet

im Backteig auf

Buttersauce mit

Petersilienkartoffeln

und MöhrensalatLVK

A1,D,G,I

A1 D G I

A1,G,I

LVK

Eieromelette mit feinem Blattspinat. Röstzwiebeln und

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

A1,I,1



**Mittwoch** 

24. September 25

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse

und Kartoffelpüree A1,G,I,1

A1,F,G,I

A1.G.I

Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

LVK

A1,C,I,J,1,3 **Berliner Currywurst** 

mit Reis und Gurkensalat

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce

mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

**LVK** 

AWO, Ortsverein Langenfeld

Tel.: 02173-24306 (Mo.-Fr. 9:00-12:00 Uhr)

Solinger Straße 103, 40764 Langenfeld

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

Perlgraupeneintopf

mit gewürfeltem Kasseler

1,1,2,3

A1,I,1,3

A1.I.1

A1,G,I

FRISCH

**Donnerstag** 25. September 25 Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen LVK

Szegediner Gulasch

mit Schwenkkartoffeln

A1,G,I,J,3

A1,D,G,I,1

Leberknödel

in Majoransauce

mit Sauerkraut

und Kartoffelpüree

**Pikantes** 

Lummerbraten

in Rahmsauce

mit Möhrengemüse

und Kartoffeln

40 Hähnchencurry

mit Früchten

und Reis

dazu Mischsalat

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

A1.C.G.I.J.1.3

A1,C,G,I,3

A1.I

A1,G,I,1

Paniertes Schollenfilet 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

Italienischer Gemüseeintopf



Samstag

Freitag

27. September 25

26. September 25

**Eintopf mit** grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

A1,I

A1,I

Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln LVK

A1,F,G,I

A1,C,G,I,J,1

Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

Linsen-Bolognese

mit Nudeln

Rindergeschnetzeltes

"Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle

A1,C,I,1 Geflügelroulade

in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße

A1.C.G.I.J.1.3

Kunde:

Mail: fm@awo-langenfeld.de



Sonntag

28. September 25

mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis

Hähnchenragout

A1,F,G,I,3

LVK A1,I,J

LVK = Leichte Vollkost



1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwärzt; 6= geschwär A2= Roggen; A3= Gerste, A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon) [B]= Krebstierer/ Eierzeugnisse [C]= Eier / Eierzeugnisse [D]= Fisch / Fischerzeugnisse [E]= Erdnüsse / Erdnüsserzeugnisse [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 [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