

Speiseplan

KW 30

M1

9,90 €*

Gut bürgerlich
Inklusive Dessert

M2

9,90 €*

Leichte Küche**
Inklusive Dessert

M3

9,90 €*

Leckere Vielfalt
Inklusive Dessert

M4

10,86 €*

Premium
Inklusive Dessert

M5

9,90 €*

Vegetarisch
Inklusive Dessert

M6

9,90 €*

Eintopf & Co
Inklusive Dessert

M7

9,90 €*

Salate & Kaltes
Inklusive Dessert

Montag
20. Juli 26

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

A1,C,I,J,1,3,8

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse
und Penne Nudeln

A1,F,G,I

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

A1,G,I

Seelachsfilet
mit Erbsensauce **LVK**
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis

A1,D,G,I

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwüfel

A1,F,G,I,1

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch

A1,I,1

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

A1,C,G,J,1,3,8

Dienstag
21. Juli 26

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete-Salat

A1,C,G,I,J,1

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

G,2,8

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

A1,F,I,8

**„Cordon Bleu“
vom Schwein**
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Paprikakartoffeln

A1,G,I,1,3,7

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree

A1,C,G,I,1

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Chefsalat
mit Schinken, Käse und Ei,
dazu Cocktail-Dressing

C,G,J,1,2,3,8

Mittwoch
22. Juli 26

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

A1,G,1,3,7

**Gedünstetes
Seelachsfilet**
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

A1,D,G,I,1

**„Bifteki“
Griechischer Hackbraten**
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und Farfalle Nudeln

A1,G,I,1

Kürbiscurry
mit Reis

A1,G,I,1

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat

A1,G,I,1,2,3

Salatteller „Köttbullar“
mit Gemüsebällchen
und verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

C,G,J,1,3,8

Donnerstag
23. Juli 26

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

A1,C,G,I,J,1,3,8

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

**Gegrillte
Hähnchenkeule**
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

A1,I,1

**Herzhafter
Kasselernackeln**
in Sauce mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

A1,G,I,1

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

A1,A4,C,G,I,1,3

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Porree

A1,G,I,1,3

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing

C,G,J,1,3,8

Freitag
24. Juli 26

Bratwurst
in Sauce mit Kohlrabi
und Kartoffeln

A1,G,I,1

Geflügelgulasch
in Rahmsauce mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

A1,F,G,I

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüserais

A1,C,G,I,J

**Gebratenes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“**
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

A1,D,I

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke

A1,G,I,1

**Geflügelhackfleisch-
Pfanne**
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

A1,F,I

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten,
Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu
Sauerrahm-Dressing

A1,C,G,I,J

Samstag
25. Juli 26

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse
und Paprikakartoffeln

A1,I,1

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüse Eintopf
mit zartem
Schweinefleisch

A1,I,1

**Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“**
mit Zucchini-Möhren-Salat

A1,C,G,I,1

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und kleinen Bandnudeln

A1,D,G,I,1

**AWO, Ortsverein
Langenfeld**

Solinger Straße 103
40764 Langenfeld

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

Mail: fm@awo-langenfeld.de

Ansprechpartnerinnen: Katharina Kirin, Silke Arlt

Kunde: _____



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Langenfeld



Sonntag
26. Juli 26

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel dazu Gemüserais

A1,F,G,I,3

**Zartes
Schweinegeschnetzeltes**
in Rahmsauce mit zartem
Kaisergemüse und
Salzkartoffeln

A1,G,I

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Vollkornspaghetti

A1,I,1,8

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce
mit Romanesco,
Blumenkohl, Karotten
und Kartoffeln

A1,I

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**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