

Speiseplan

KW 28

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

6. Juli 26

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli

LVK

A1,F,G,I,1

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit
Möhren-Mais-Gemüse und
Salzkartoffeln

A1,I

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem
Gemüse und zartem
Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

**Schweineroulade
„Hausfrauen Art“**
mit Gurkensauce,
Rotkohl und
Salzkartoffeln

A1,I,J,1,2,8

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger
Tomatensauce
und feinem Butterreis

A1,C,I

**Leckere Kartoffelsuppe
„Schlesische Art“**
mit Krakauerwurst

A1,G,I,1,2,3

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

Dienstag

7. Juli 26

**Wiegebraten
(Hackbraten)**
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

LVK

A1,G,I,1

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

A1,I,2,3,7

**Zartes Geflügelfilet
„Alfredo“**
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti

LVK

A1,G,I,1

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem
Käse überbacken

A1,G,I,1

Rigatoni
mit Schinkenstreifen
in Bärlauchsauce
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

A1,C,G,I,J,1,2,3,8

**Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“**
mit frischen Salaten
und pikantem
Hausdressing

C,D,G,J,1,3,8

Mittwoch

8. Juli 26

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

A1,G,1,2,3,7

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

A1,C,G,I,J

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

A1,D,G,I,1

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse
dazu Paprikakartoffeln
und Gurken-Radieschen-
Salat

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

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

A1,I,8

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

LVK

A1,I,1

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Cocktaildressing

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

Donnerstag

9. Juli 26

**Hackfleischbällchen
„Schwedische Art“**
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

A1,C,I,J

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger
Tomatensauce
und Frühlingspüree

A1,D,G,I,1

**Original Hähnchen-
Döner-Teller**
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

A1,C,J,1,3,8

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser
Karotten und Knödel

LVK

A1,G,I,3

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in
Sauce „Holländische Art“
und Petersilienkartoffeln

LVK

A1,G,H1,I

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack
mit Porreewürfel
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

A1,G,I,1

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

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

Freitag

10. Juli 26

**Gemischte
Vollkornspirelli**
(Spiralnudeln) „Bolognese“
vom Rind dazu
Gurkensalat

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

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Spätzle

A1,C,I,1

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

LVK

A1,G,I,3

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbuttersauce,
dazu Zucchini-Gemüse
und Salzkartoffeln

LVK

A1,D,G,I

**Leckeres
Paprikagemüse**
mit Risotto (Reis)

A1,G,I,1

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

A1,I,2,3

Mexiko-Salat,
frische Blattsalate,
Paprika, Mais, Zwiebeln,
Tomate und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

C,J,1,3,8

Samstag

11. Juli 26

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

A1,G,I

**Kräftiger
Hühnersuppeneintopf**
mit Suppengemüse
(Rüben, Sellerie,
Blumenkohl)

LVK

A1,I

**Spaghetti
in Curryrahm**
und buntem Gemüse

A1,G,I,K

**Zarter
Schweinenackenbraten**
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

A1,G,I

**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: _____



Sonntag

12. Juli 26

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

A1,G,I,1

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl
und Salzkartoffeln

LVK

A1,C,I,J,1

**Tortellini
„Vegetarische Art“**
in fruchtiger
Tomatensauce

A1,C,G,I

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Blattspinat,
dazu Langkornreis

LVK

A1,D,G,I,1



*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