

Speiseplan

KW 29

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
13. Juli 26

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle

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

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

A1,G,1,2,3

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

A1,I,2,3 **LVK**

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse

A1,G,I

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

A1,G,I,J,1,3

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

A1,I,1,3

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

C,G,J,1,3,7,8

Dienstag
14. Juli 26

Linseneintopf
mit Geflügel Wiener

I,1,2,3

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli

A1,G,I **LVK**

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

A1,C,G,I,J,1

Rheinischer Sauerbraten
mit Salzkartoffeln und Apfelmus

A1,3 **LVK**

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

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

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

A1,I

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

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

Mittwoch
15. Juli 26

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

Frikadelle
auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

A1,C,G,I,J,1

Seelachsfilet natur
in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis

A1,D,G,I,1 **LVK**

Jägerschnitzel
mit Salzkartoffeln und Möhrensalat

A1,C,G,I,1

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

A1,C,G,I **LVK**

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1

Italienischer Tomatensalat
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

C,G,J,1,3,8

Donnerstag
16. Juli 26

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

A1,C,3 **LVK**

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwürstwürfel

A1,I,1,2,3

Hamburger Heringsstipp in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

C,G,J,1,3,8

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

A1,G,1,3,8

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

A1,C,G,I,1,7 **LVK**

Bekömmliche Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

A1,I

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

A1,F,G,3

Freitag
17. Juli 26

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

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

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

A1,C,G,I,J,1,8 **LVK**

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

A1,F,I,8

Backfischfilet vom Seelachs **LVK**
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

A1,D,G,I,1

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

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

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

A1,I,1,3

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing

C,G,J,L,1,3,8

Samstag
18. Juli 26

Bunter Gemüseeintopf der Saison
mit Geflügelwürstwürfeln

A1,I,1,2,3 **LVK**

Feine Bratwurst
in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln

A1,I

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüseris

A1,C,G,I,1 **LVK**

Hähnchensteaks
in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli

A1,G,I **LVK**

AWO, Ortsverein Langenfeld
Solinger Straße 103
40764 Langenfeld
Tel.: 02173-24306 (Mo.-Fr. 9:00 – 12:00 Uhr)
Mail: fm@awo-langenfeld.de
Anspruchpartnerinnen: Katharina Kirin, Silke Arlt



Arbeiterwohlfahrt
Ortsverein
Langenfeld



Sonntag
19. Juli 26

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

A1,C,G,I

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln

A1,I,1 **LVK**

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis

I,2

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

A1,C,G,I,1,8

Kunde: _____



*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**auch als Passierte Kost erhältlich

LVK = Leichte Vollkost

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 / Lupinererzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. = Rind = Schwein = Fisch = Geflügel = Wild = Lamm = Vegetarisch