Speiseplan

KW 34

	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
	9,90 €*	**9,90 €***	**9,90 €***	**10,86 €***	**9,90 €***	**9,90 €***	**9,90 €***
	Gut bürgerlich Inklusive Dessert	Leichte Küche** Inklusive Dessert	Leckere Vielfalt Inklusive Dessert	Premium Inklusive Dessert	Vegetarisch Inklusive Dessert	Eintopf & Co Inklusive Dessert	Salate & Kaltes Inklusive Dessert
Montag 17. August 26	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I	**Hähnchenschnitzel** mit Paprikagemüse und Butterreis A1,I,1	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	**Spaghetti „Funghi“** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	**Möhrengemüse** Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle **LVK** A1,C,I,J,1	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3,8
Dienstag 18. August 26	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüse und Reis A1,G,I	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	**Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“** auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln **LVK** A1,F,G,I,1	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I,8	**Gärtnerin-Eintopf** mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,J,1,2,3,8
Mittwoch 19. August 26	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,1,8	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	**Vollkorn-Spaghetti „Tonno“** Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1,8	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3,8	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln **LVK** A1,C,G,I,1	**Chilli con Carne** mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3,8
Donnerstag 20. August 26	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,J,1,8	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	**Chicken-Nuggets** mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore **LVK** A1,G,I	**Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel** und mediterranem Gemüse A1,G,I	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3,8
Freitag 21. August 26	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus A1,C,3	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis **LVK** A1,C,I,J,1	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,2,3	**Matjesfilet in Kräutermarinade,** dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	**Tortellini „Vegetarische Art“** mit fruchtiger Tomatensauce **LVK** A1,C,G,I	**Eintopf von frischem Kohlrabi** mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,J,1	**Salatteller „Rustica“** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J
Samstag 22. August 26	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage A1,G,I,3,7	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	**Gedünstetes Seelachsfilet** auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis **LVK** A1,D,G,I,J,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 Arbeiterwohlfahrt Ortsverein Langenfeld	
Sonntag 23. August 26	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis **LVK** A1,F,G,I	**Fusilli Nudeln** in leckerer Spinat-Käse-Sauce **LVK** A1,G,I,1	**Schweinesteak** mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1	Kunde: _____	

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