

Speiseplan KW 43		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 19. Oktober 26	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln LVK	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ LVK Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	
Dienstag 20. Oktober 26	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch LVK	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln LVK	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	
Mittwoch 21. Oktober 26	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und MöhrensalatLVK	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken LVK	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	
Donnerstag 22. Oktober 26	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen LVK	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln LVK	Currywurst „Berliner Art“ mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce LVK	Perlgraupeneintopf mit gewürfelter Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	
Freitag 23. Oktober 26	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree LVK	Italienischer Gemüse-eintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	
Samstag 24. Oktober 26	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln LVK	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignon-rahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle	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 25. Oktober 26	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln LVK	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße				

*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 Sulfite [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Änderungen vorbehalten. 🐮 = Rind 🐷 = Schwein 🐟 = Fisch 🐔 = Geflügel 🐾/🐿 = Wild 🐏 = Lamm 🌿 = Vegetarisch