

SPEISEPLAN KW 32

Gültig vom 03.08. bis 09.08.2026

Zu jedem Menü reichen wir ein Dessert. Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 32	M1 10,40 € Gut bürgerlich	M2 10,40 € Diät-Menü	M3 10,40 € Feine Küche	M4 10,60 € Spezial Gourmet	M5 10,10 € Vegetarisch	M6 9,95 € Eintopf/Pasta	M7 9,50 € Salat und Co. (kalt)	M8 9,00 € Süßspeise	M9 8,00 € Abendbrot		
MONTAG, 03.08.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,F,G,I	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1,C,I	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kai- sergemüse und Kartoffeln A1,I,1	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat A1,C,I,J,1,3,8	Paniertes Schweine- schnitzel mit Kartoffel- salat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rind- fleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,8		
DIENSTAG, 04.08.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3,7	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,I	Gebratene Fleisch- bällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat A1,I,8	Klassischer Sauerbraten in Rosi- nensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1,G,1,3,8	Bunte Tofu-Gemüse- pfanne mit Kräutersau- ce und Karottenpüree A1,F,G,I,1	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing C,D,G,I,J,1,3,8	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,3,8		
MITTWOCH, 05.08.2026	Kräftiger Hühnersup- peneintopf mit buntem Gemüse A1,I	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1,I	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1,D,G,I	„Piccata Napoli“ zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1,G,I	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst G,I,J,1,3	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchen- fleisch und Croutons dazu Joghurtdressing A1,F,G,3	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8		
DONNERSTAG, 06.08.2026	Geflügel- Schaschlik- pfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,8	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter- sauce dazu Brokkolige- müse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1,I,2,3	Filettöpfchen Häh- chen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,G,I,1	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch A1,I,2,3	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Sandwichteller - lecke- re Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7		
FREITAG, 07.08.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1,G,I,J,1,3	Gekochte Eier in Senf- sauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1,C,G,I,J,1	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln A1,F,I,8	Hoki-Fischfilet in lecke- rer Kräutersauce dazu fei- ne Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,1	Blumenkohl-Brokko- li-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken A1,G,I,1	Rheinischer Kartoffel- eintopf mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,1,3	Elsässer-Salat, Eisberg- salat, Radicchio und Chi- nakohl, Tomaten, Zwie- beln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing C,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,8		
SAMSTAG, 08.08.2026	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	Klassischer Möhren- eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,J,1	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1,I	Gebratene Hähnchen- brust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate A1,F,G,I,1	<p>Bestell-Telefon 02566-70394-44 E-Mail: ear-legden@caritas-ahaus-vreden.de</p> <p>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit</p>					Milchreis mit roter Grütze G,1	Gebratene Fleisch- bällchen in Cocktail- sauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3,8
SONNTAG, 09.08.2026	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1	Schweinebraten in mil- der Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelge- müse und Salzkartoffeln A1,I,J	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce A1,C,G,I,1	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champig- nons in Sauerrahm A1,C,G,I,J,1,2						Kaiserschmarrn mit Vanillesauce A1,C,G,1,7	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch
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 = Queenlandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse