

SPEISEPLAN KW 41

Gültig vom 05.10. bis 11.10.2026

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



KW 41	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, 05.10.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat A1,G,I,J,1,8	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Penne mit Hähnchen- brust in feiner Sahne- sauce, Brokkoli und Käse überbacken A1,F,G,I,1	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sau- ce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei A1,C,G,I,1	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln A1,I,1,8	Grüne Bohnen-Ein- topf mit Bockwurstchen A1,G,I,J,1,3	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,J,1,3,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- kompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3,8
DIENSTAG, 06.10.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,C,I,J,1,8	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,1	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti A1,I,2,3,7,8	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln A1,I,J,8	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1,F,I,8	Linseneintopf mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Griechischer Bauern- salat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,J,L,1,3,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,3,7
MITTWOCH, 07.10.2026	Hamburger Herings- stipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,J,1,3,8	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1,I,1	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse A1,G,I,3	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree A1,G,1	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1,G,I,1	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen A1,C,I,J,1	„Bayern Mix“ Eisberg- salat , Gurken, Radies- chen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing G,3	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,3	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,3,8
DONNERSTAG, 08.10.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße A1,G,I,1,3	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,J,1,3,8	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1,C,1,8	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,G,I,1	Kürbis-Hähnchenein- topf mit Kartoffeln A1,I	Frische Salate der Saison mit Hähnchen- brust, Cocktail-Dressing A1,C,F,G,J,1,3,8	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gebratene Hähnchen- keule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3,8
FREITAG, 09.10.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1,G,I	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce A1,G,I,J,1,3	Gebackenes Seelachs- filet mit Kräutersenf- sauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1,C,D,G,I,J,1,3,8	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1,I	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle A1,G,I,J,1	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartof- felsalat und Garnitur A1,2,3
SAMSTAG, 10.10.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln A1,I,8	Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch A1,I,1	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur A1,G,I	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen A1,G,I,3	Bestell-Telefon 02566-70394-44 E-Mail: ear-legden@caritas-ahaus-vreden.de RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung während der angegebenen Zeit			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,1	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
SONNTAG, 11.10.2026	Buntes Hühnerfrikas- see mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A1,C,I,J,1	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni A1,C,G,I,1	Schweinefilet in Rahm- sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln A1,G,I				Beerengrütze mit Vanillesauce G,1	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salat- garnitur A1,C,G,J,1,3,8