

SPEISEPLAN KW 28

Gültig vom 06.07. bis 12.07.2026

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



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 28	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, 06.07.2026	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I,1	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I,8	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,1,2,8	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,I	Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst A1,G,I,1,2,3	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,8	
DIENSTAG, 07.07.2026	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,2,3,7	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsesoße dazu Gemüsespaghetti A1,G,I,1	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,I,1	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing A1,C,G,I,J,1,2,3,8	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C,D,G,J,1,3,8	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,3,8	
MITTWOCH, 08.07.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3,7	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,G,I,J	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1,D,G,I,1	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat A1,C,I,J,1,3,8	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I,8	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,1,3,8	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8	
DONNERSTAG, 09.07.2026	Hackfleischbällchen „Schwedische Art“ in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,I,J	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1,D,G,I,1	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,J,1,3,8	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel A1,G,I,3	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I,1	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1,G,I,1	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,1,3,8	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7	
FREITAG, 10.07.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind dazu Gurkensalat A1,C,I,J,1,3,8	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1,C,I,1	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,C,G,I,3	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwurst-Einlage A1,I,2,3	Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing A1,A2,G,2,3,7,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,8	
SAMSTAG, 11.07.2026	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I	Kräftiger Hühnersuppen Eintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) A1,I	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K	Zarter Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	<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 Zimtpflaumenkompott G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3,8
SONNTAG, 12.07.2026	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,C,I,J,1	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis A1,D,G,I,1					Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	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 = koffeinhaltig; 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 / Erdnuserzeugnisse; [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