

# SPEISEPLAN KW 33

Gültig vom 10.08. bis 16.08.2026

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



ESSEN  
AUF  
RÄDERN



KW 33	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	
<b>MONTAG,</b> 10.08.2026	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  A1,G,I,J,1,8	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	<b>Penne mit Hähnchen- brust</b> in feiner Sahne- sauce, Brokkoli und Käse überbacken  A1,FG,I,1	<b>Schnitzel</b> in leckerer Champignon-Rahm-Sau- ce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei  A1,C,G,I,1	<b>Italienische Gemüse pasta</b> mit Vollkornnudeln  A1,I,1,8	<b>Grüne Bohnen-Ein- topf</b> mit Bockwurstchen  A1,G,I,J,1,3	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf  C,G,I,J,1,3,8	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarber- kompott  G,1	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat  C,G,J,1,3,8	
<b>DIENSTAG,</b> 11.08.2026	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1,C,I,J,1,8	<b>Hähncheninnenfilets</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  A1,G,I,1	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti  A1,I,2,3,7,8	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln  A1,I,J,8	<b>Gebratenes Gemüse</b> süßsauer mit Reis  A1,F,I,8	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügel Wiener  I,1,2,3	<b>Griechischer Bauern- salat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing  C,G,J,L,1,3,8	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze  A1,G,1	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  A1,A2,G,1,3,7	
<b>MITTWOCH,</b> 12.08.2026	<b>Hamburger Herings- stipp in Sahne</b> mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln  C,D,G,J,1,3,8	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis  A1,I,1	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse  A1,G,I,3	<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree  A1,G,1	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree  A1,G,I,1	<b>Klassischer Möhreneintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen  A1,I,J,1	<b>„Bayern Mix“ Eisberg- salat</b> , Gurken, Radies- chen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing  G,3	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott  A1,C,G,3	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  A1,A2,C,G,J,3,8	
<b>DONNERSTAG,</b> 13.08.2026	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße  A1,G,I,1,3	<b>Pangasiusfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln  A1,D,G,I,1	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat  A1,C,J,1,3,8	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl  A1,C,1,8	<b>Vegetarische Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis  A1,C,G,I,1	<b>Kürbis-Hähnchenein- topf</b> mit Kartoffeln  A1,I	<b>Frische Salate</b> der Saison mit Hähnchen- brust, Cocktail-Dressing  A1,C,FG,J,1,3,8	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce  A1,C,G,1	<b>Gebratene Hähnchen- keule</b> mit Nudelsalat  A1,C,G,J,1,3,8	
<b>FRIDAY,</b> 14.08.2026	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln  A1,G,I,1	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Gabelspaghetti  A1,G,I	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce  A1,G,I,J,1,3	<b>Gebackenes Seelachs- filet</b> mit Kräutersensau- ce und Kartoffeln dazu Gurkensalat  A1,C,D,G,I,J,1,3,8	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat  A1,I	<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelrikadelle  A1,G,I,J,1	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott  G,3	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartof- felsalat und Garnitur  A1,2,3	
<b>SAMSTAG,</b> 15.08.2026	<b>Geflügel filets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln  A1,I,8	<b>Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch  A1,I,1	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur  A1,G,I	<b>Schweinebraten</b> in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen  A1,G,I,3	<p><b>Bestell-Telefon</b> <b>02566-70394-44</b> E-Mail: ear-legden@caritas-ahaus-vreden.de</p> <p><b>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr</b> <b>RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung</b> <b>während der angegebenen Zeit</b></p>				<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  A1,C,G,1	<b>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“</b> mit Garnitur und Brot  A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
<b>SONNTAG,</b> 16.08.2026	<b>Buntes Hühnerfrikas- see</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1,G,I,3	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln  A1,C,I,J,1	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni  A1,C,G,I,1	<b>Schweinefilet</b> in Rahm- sauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln  A1,G,I					<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce  G,1	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salat- garnitur  A1,C,G,J,1,3,8

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 / Erdnüssererzeugnisse; [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