

SPEISEPLAN KW 42

Gültig vom 12.10. bis 18.10.2026

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



KW 42	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, 12.10.2026	Gebackener Leber- käse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	Rinderbraten in Braten- jus mit zartem Bohnenge- müse und Salzkartoffeln A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G,I,1	Schweizer Sahnege- schnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,J,1	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, 13.10.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,G,I	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrot- kohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	Zartes Hähnchen- brustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,FG,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemü- se und feinem Wildreis A1,C,FG,I,8	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindflescheinlage A1,I,1	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,J,1,2,3,8	Germknödel mit Vanillesauce A1,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,3,8
MITTWOCH, 14.10.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,1,8	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1,8	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rot- kohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3,8	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	Salatteller mit verschie- denen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,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, 15.10.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,J,1,8	Belgischer Gemüse- eintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore A1,G,I	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Sandwichteller - lecke- re Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7
FREITAG, 16.10.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten- scheiben und Langkornreis A1,C,I,J,1	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,2,3	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini „Vegetari- sche Art“ in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,J,1	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C,G,I,J	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,8
SAMSTAG, 17.10.2026	Herzhaftes Saftgu- lasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Holsteiner Kartoffel- suppe mit Wursteinlage A1,G,I,J,3	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesam- kartoffeln A1,I,K	Gedünstetes See- lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis A1,D,G,I,J,1	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			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, 18.10.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsingge- müse und Kartoffeln A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,FG,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

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 / Lupinenerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse