

SPEISEPLAN KW 29

Gültig vom 13.07. bis 19.07.2026

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



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 29	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, 13.07.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>A1,C,G,I,J,1,8</small>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A1,G,1,2,3</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>A1,I,2,3</small>	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <small>A1,G,I</small>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>A1,G,I,J,1,3</small>	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel <small>A1,I,1,3</small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>C,G,I,J,1,3,8</small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>G,1</small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C,G,J,1,3,8</small>	
DIENSTAG, 14.07.2026	Linteneintopf mit Geflügel Wiener <small>I,1,2,3</small>	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli <small>A1,G,I</small>	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <small>A1,G,I,J,1</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus <small>A1,3</small>	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,F,G,I,J,1,8</small>	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <small>A1,I</small>	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>C,D,G,I,J,1,3,8</small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G,3</small>	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,3,7</small>	
MITTWOCH, 15.07.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch <small>A1,F,I,8</small>	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,J,1</small>	Seelachsfilet natur in feiner Korbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis <small>A1,D,G,I,1</small>	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat <small>A1,C,G,I,1</small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>A1,C,G,I</small>	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small>	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1</small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,J,3,8</small>	
DONNERSTAG, 16.07.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C,3</small>	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel <small>A1,I,1,2,3</small>	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>C,D,G,J,1,3,8</small>	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>A1,G,1,3,8</small>	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,1,7</small>	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>A1,I</small>	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <small>A1,FG,3</small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>A1,G,1</small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	
FRIDAY, 17.07.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,J,1,8</small>	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>A1,F,I,8</small>	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>A1,I,1,3</small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing <small>C,G,J,L,1,3,8</small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G,3</small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,2,3</small>	
SAMSTAG, 18.07.2026	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln <small>A1,I,1,2,3</small>	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln <small>A1,I</small>	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais <small>A1,C,G,I,1</small>	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli <small>A1,G,I</small>	<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>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>A1,C,G</small>	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8</small>
SONNTAG, 19.07.2026	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <small>A1,C,G,I</small>	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln <small>A1,I,1</small>	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis <small>I,2</small>	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>A1,C,G,I,1,8</small>					Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>A1,G,1</small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>

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