

SPEISEPLAN KW 38

Gültig vom 14.09. bis 20.09.2026

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



KW 38	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, 14.09.2026	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Geflügelgulasch mit Möhengemüse und Penne Nudeln A1,F,G,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I	Seelachsfilet mit Erbsen-sauce auf Zucchini-Kräuter-gemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,F,G,I,1	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,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, 15.09.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat A1,G,I,J,1,8	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G,2,8	Geflügel-Schaschlik-pfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,8	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensau-ce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3,7	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cock-tail-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, 16.09.2026	Gebackener Leber-käse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Geflügelfilets in Pap-rika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,I,1	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in lecke-rer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1,G,I,1,2,3	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsa-laten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3,8
DONNERSTAG, 17.09.2026	Schweinerahmgu-lasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	Gegrillte Hähnchen-keule auf Paprikagemü-se dazu Gabelspaghetti A1,I,1	Herzhafter Kasseler-nacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salz-kartoffeln A1,G,I,1	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3	Rheinischer Kartoffel-eintopf mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,1,3	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln u. schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3,8	Eierpfannkuchen ge-füllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7	Sandwichteller - lecke-re Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3,7
FREITAG, 18.09.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,1	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais A1,C,G,I,J	Gebratenes Schollenfi-let „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterr- nem Gemüse und Bulgur A1,F,I	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	Beerengrütze mit Vanillesauce G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,8
SAMSTAG, 19.09.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüse-eintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1	Seehecht auf Kräu-tersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,I,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, 20.09.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A1,F,G,I,3	Zartes Schweinege-schnetzeltes in Rahm-sauce mit zartem Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln A1,G,I	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1,8	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I				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

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch
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