

SPEISEPLAN KW 34

Gültig vom 17.08. bis 23.08.2026

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



ESSEN
AUF
RÄDERN



KW 34	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, 17.08.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,3,7</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,I</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>A1,G,I,1</small>	Schweizer Sahnege-schnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <small>A1,C,G,I</small>	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>A1,G,I</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>A1,C,I,J,1</small>	Paniertes Schweine-schnitzel mit Kartoffel-salat und Senf <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,1</small>	Herzhafter Rind-fleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A2,8</small>	
DIENSTAG, 18.08.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis <small>A1,G,I</small>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrot-kohl und Kartoffeln <small>A1,I,1,3,8</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>A1,G,I</small>	Zartes Hähnchen-brustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>A1,F,G,I,1</small>	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemü-se und feinem Wildreis <small>A1,C,F,G,I,8</small>	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <small>A1,I,1</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>C,G,J,1,2,3,8</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>A1,C,G,1</small>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	
MITTWOCH, 19.08.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <small>A1,I,1,8</small>	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln <small>A1,C,G,I,J</small>	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>A1,D,I,1,8</small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rot-kohl und Kartoffelknödel <small>A1,G,1,3,8</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>A1,C,G,I,1</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A1,I</small>	Salatteller mit verschie-denen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	
DONNERSTAG, 20.08.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>A1,D,G,I,J,1,8</small>	Belgischer Gemüse-eintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,2,3</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore <small>A1,G,I</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>A1,G,I</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>A1,G,1</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3,7</small>	
FREITAG, 21.08.2026	FrISChe Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C,3</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten-scheiben und Langkornreis <small>A1,C,I,J,1</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <small>A1,G,I,2,3</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1,2,3</small>	Tortellini „Vegetari-sche Art“ in fruchtiger Tomatensauce <small>A1,C,G,I</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>A1,C,G,I,J,1</small>	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <small>A1,C,G,I,J</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1,7</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,8</small>	
SAMSTAG, 22.08.2026	Herzhaftes Saftgu-lasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3,8</small>	Holsteiner Kartoffel-suppe mit Wursteinlage <small>A1,G,I,J,3</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesam-kartoffeln <small>A1,I,K</small>	Gedünstetes See-lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf-sauce und Reis <small>A1,D,G,I,J,1</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>				Milchreis mit roter Grütze <small>G,1</small>	Gebratene Fleisch-bällchen in Cocktail-sauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,I,J,1,3,8</small>
SONNTAG, 23.08.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsingge-müse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis <small>A1,F,G,I</small>	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>A1,G,I,1</small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>A1,I,1</small>					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A1,G,1,2,3</small>	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>A1,A2,G,1,2</small>

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 = 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 = Queenlandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse