

SPEISEPLAN KW 30

Gültig vom 20.07. bis 26.07.2026

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



**ESSEN
AUF
RÄDERN**



KW 30	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, 20.07.2026	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln <small>A1,F,G,I</small>	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <small>A1,G,I</small>	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>A1,D,G,I</small>	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel <small>A1,F,G,I,1</small>	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <small>A1,I,1</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>G,1</small>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>A1,A2,8</small>	
DIENSTAG, 21.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat <small>A1,G,I,J,1,8</small>	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <small>G,2,8</small>	Geflügel-Schashlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis <small>A1,F,I,8</small>	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <small>A1,G,I,1,3,7</small>	Rührei mit Rahmspinat und Püree <small>A1,C,G,I,1</small>	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener <small>I,1,2,3</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, 22.07.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>A1,G,1,3,7</small>	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <small>A1,D,G,I,1</small>	„Bifteki“ Griechischer Hackbraten mit Hirtenkäse dazu Tomatenreis und Krautsalat <small>A1,C,I,J,1,3,8</small>	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln <small>A1,G,I,1</small>	Kürbiscurry mit Reis <small>A1,G,I,1</small>	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <small>A1,G,I,1,2,3</small>	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <small>A1,G,1</small>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>A1,C,G,J,1,3,8</small>	
DONNERSTAG, 23.07.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <small>A1,C,G,I,J,1,3,8</small>	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,J,1</small>	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <small>A1,I,1</small>	Herzhafter Kasseler-nacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <small>A1,A4,C,G,I,1,3</small>	Rheinischer Kartoffel-eintopf mit Kasseler und frischem Porree <small>A1,G,I,1,3</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln u. schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>C,G,J,1,3,8</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>A1,C,G,1,7</small>	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur <small>A1,C,G,J,1,3,7</small>	
FREITAG, 24.07.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <small>A1,G,I,1</small>	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln <small>A1,F,G,I</small>	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris <small>A1,G,I,J</small>	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat <small>A1,D,I</small>	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <small>A1,G,I,1</small>	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <small>A1,F,I</small>	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>A1,C,G,I,J</small>	Beerengrütze mit Vanillesauce <small>G,1</small>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>A1,A2,D,8</small>	
SAMSTAG, 25.07.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <small>A1,I,1</small>	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <small>A1,I,1</small>	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat <small>A1,C,G,I,1</small>	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln <small>A1,D,G,I,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 Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>A1,C,G,I,J,1,3,8</small>
SONNTAG, 26.07.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>A1,F,G,I,3</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln <small>A1,G,I</small>	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <small>A1,I,1,8</small>	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <small>A1,I</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 = 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 / 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