

# SPEISEPLAN KW 31

Gültig vom 27.07. bis 02.08.2026

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



ESSEN  
AUF  
RÄDERN



KW 31	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	
<b>MONTAG,</b> 27.07.2026	„Makkaroni al Forno“ Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,G,I	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis A1,G,I	Wirsingroulade „Haus- macher Art“ in Speck- sauce dazu Kartoffeln A1,I,2,3	Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3,8	Klassisches Eierome- lette mit feinem Rahm- spinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7	Krätiger Rindfleisch- suppentopf mit reich- lich frischem Gemüse A1,I,1	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salat- garnitur A1,C,G,J,1,3,8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- kompott G,1	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,1,3,8	
<b>DIENSTAG,</b> 28.07.2026	Buntes Hühnerfrikas- see mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener A1,I,2,3	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,1	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	Gemüse-Köttbullar mit Käselauhsauce und Bulgur A1,C,G,I,1	Rigatoni „al Arrabia- ta“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,I,1,8	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C,G,J,1,3,8	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,3,7	
<b>MITTWOCH,</b> 29.07.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,FG,I,1,3	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1,G,I,J,1	Seelachsfilet in fruchtig- er Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1,D,I	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken A1,J,1,3,8	Vegetarische Curry- wurst mit Naturreis und Zucchinisalat A1,C,FG,I,1,8	Leckerer Möhrelein- topf mit frischen Garten- kräutern und Geflügel- bällchen A1,J,J,1	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,FG,3	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,3	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,3,8	
<b>DONNERSTAG,</b> 30.07.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,G,I,J	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis A1,I,1	Herzhafte Leber- knödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,G,J,1	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1	Chilli sin Carne vege- tarisches Chilli mit Reis A1,I,8	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce A1,G,I,1	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebel- ringen, dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,J,1,3,8	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1	Gebratene Hähnchen- keule mit Nudelsalat A1,C,G,J,1,3,8	
<b>FREITAG,</b> 31.07.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,3,7	Saftiges Schweinegu- lasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Voll- korn-Spiralnudeln A1,G,I	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis A1,D,G,I,J,1	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln A1,G,I,1	Altdeutscher Stiel- museintopf mit Schweinefleischwürfeln A1,I,1	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,2,7,8	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfel- kompott G,3	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartof- felsalat und Garnitur A1,2,3	
<b>SAMSTAG,</b> 01.08.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1	Linseneintopf mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Vegetarischer Gemü- sebratling auf Karotten- sauce mit Erbsenpüree A1,C,G,I,1	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,J,1,3,8	<p><b>Bestell-Telefon</b> <b>02566-70394-44</b> E-Mail: ear-legden@caritas-ahaus-vreden.de</p> <p><b>RUFZEITEN von 9:00 bis 10:30 Uhr</b> <b>RÜCKMELDUNG bis 2 Tage vor Lieferung</b> <b>während der angegebenen Zeit</b></p>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1,C,FG,1	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,8
<b>SONNTAG,</b> 02.08.2026	Gefüllte Hackfleisch- rolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben- gemüse und Nudeln A1,G,I,8	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis A1,G,I	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I	Gefüllte Rinder-Rou- lade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,8						

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