

SPEISEPLAN KW 40

Gültig vom 28.09. bis 04.10.2026

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



KW 40	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, 28.09.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J,1	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti  A1,F,G,I	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis  A1,C,I	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kai- sergemüse und Kartoffeln  A1,I,1	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat  A1,C,I,J,1,3,8	Paniertes Schweine- schnittzel 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
DIENTAG, 29.09.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  A1,G,1,2,3,7	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln  A1,G,I	Gebratene Fleisch- bällchen vom Rind in Chillisauc und Reis dazu Wachsbohnen-Salat  A1,I,8	Klassischer Sauerbraten in Rosi- nensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße  A1,G,1,3,8	Bunte Tofu-Gemüse- pfanne mit Kräutersau- ce und Karottenpüree  A1,F,G,I,1	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindflescheinlage  A1,I,1	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing  C,D,G,I,J,1,3,8	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1,C,G,1,7	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1,C,G,J,1,3,8
MITTWOCH, 30.09.2026	Kräftiger Hühnersup- peneintopf mit buntem Gemüse  A1,I	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln  A1,I	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree  A1,D,G,I	„Piccata Napoli“ zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti  A1,G,I	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat  G	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst  G,I,J,1,3	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchen- fleisch und Croutons dazu Joghurtdressing  A1,F,G,3	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße  A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1,C,G,J,1,3,8
DONNERSTAG, 01.10.2026	Geflügel- Schaschlik- pfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  A1,F,I,8	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter- sauce dazu Brokkolige- müse und Salzkartoffeln  A1,D,G,I,1	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat  A1,I,2,3	Filettöpfchen Häh- chen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln  A1,G,I,1	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis  A1,C,G,I,1	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch  A1,I,2,3	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat  A1,C,G,I,J,1,3,8	Germknödel mit Vanillesauce  A1,G,1	Sandwichteller - lecke- re Sandwiches (Toast belegt) mit versch. Sorten Belag und Garnitur  A1,C,G,J,1,3,7
FREITAG, 02.10.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  A1,G,I,J,1,3	Gekochte Eier in Senf- sauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat  A1,C,G,I,J,1	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln  A1,F,I,8	Hoki-Fischfilet in lecke- rer Kräutersauce dazu fei- ne Erbsen und Kartoffeln  A1,D,G,I,1	Blumenkohl-Brokko- li-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken  A1,G,I,1	Rheinischer Kartoffel- eintopf mit Kasseler und frischem Porree  A1,G,I,1,3	Elsässer-Salat , Eisberg- salat, Radicchio und Chi- nakohl, Tomaten, Zwie- beln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing  C,J,1,3,8	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1,A2,D,8
TAG DER DEUT- SCHEN EINHEIT, 03.10.2026	Herzhafter Kasselerknack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1,I,1,3,8	Klassischer Möhren- eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle  A1,C,I,J,1	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  A1,I	Gebratene Hähnchen- brust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate  A1,F,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, 04.10.2026	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1	Schweinebraten in mil- der Kümmel-Senf-Sauce m. Schwarzwurzelgemüse in Rahm u. Salzkartoffeln  A1,G,I,J,1	Bunte Tortellini mit Käse- Spinatsauce  A1,C,G,I,1	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champig- nons in Sauerrahm  A1,C,G,I,J,1,2				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce  A1,C,G,1,7	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1,A2,G,1,2