

Alle Menüs mit Dessert

	Menü 1 5,60 €	Menü 2 5,60 €	Menü 3 5,60 €		Menü 4 6,90 €	Menü 5 5,60 €
MO 11.09.	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree * kj 2192 kcal 522 E 45 KH 33 Fett 23 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Gurkensalat in Rahm kj 2625 kcal 625 E 15 KH 74 Fett 30 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 3	Pikante Sülze "Hausfrauen Art" mit selbstgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat (enthält Schwein) * - Kaltmenü - kj 4788 kcal 1140 E 20 KH 35 Fett 104 ZSA 10, 13, 19, 20, 22, 3, 4, 5, 7, 9	ESSEN AUF RÄDERN <i>Rückgabe bis zum:</i> Mittwoch, 06.09.2017 Wir wünschen guten Appetit! Name des Kunden: 	Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse auf Reis, dazu feine Rahmsauce und Broccoli * kj 2238 kcal 533 E 39 KH 59 Fett 15 ZSA 11a, 13, 17, 3, 6	Gefüllte Paprikaschote (Schweinehackfleischfüllung) mit feiner Tomatensauce und Gemüseris * kj 1431 kcal 339 E 10 KH 50 Fett 10 ZSA 11a, 13, 19
DI 12.09.	Eine geräucherte Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree * kj 2247 kcal 535 E 24 KH 39 Fett 31 ZSA 10, 17, 22, 3, 5, 7	Rosenkohl-Curry auf indische Art mit Reis kj 1861 kcal 443 E 13 KH 73 Fett 11 ZSA 11a, 17, 20	Hähnchenbrust in brauner Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Balsamicodressing kj 2234 kcal 532 E 31 KH 57 Fett 19 ZSA 1, 11a, 13, 20, 22, 4, 5		Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Speckbohnen (vom Schwein) und Kartoffeln * kj 1571 kcal 374 E 19 KH 37 Fett 6 ZSA 11a, 17, 22, 3, 5, 7	Spanische Geflügelpfanne Paprika, Champignons, Zwiebel und Tomaten, dazu Reis kj 2453 kcal 581 E 55 KH 62 Fett 12 ZSA 11a, 22
MI 13.09.	Kohlroulade "Hausfrauen Art" (Schweinehackfleischfüllung) in Specksauce, dazu Salzkartoffeln * kj 2692 kcal 641 E 21 KH 46 Fett 41 ZSA 11a, 17, 22, 3, 5, 7	Cremiger Milchreis dazu Waldfruchtsauce kj 2818 kcal 671 E 11 KH 118 Fett 16 ZSA 1, 11a, 17, 2	"Florentiner Salat" Salate der Saison, Mais, Kasserelstreifen (Schwein), Gurken u. Möhren, dazu unser Hausdressing * - Salatplatte - kj 2092 kcal 498 E 15 KH 9 Fett 45 ZSA 10, 13, 2, 20, 3, 4, 5		Gefüllte Rinderroulade (Zwiebel, Speck (Schwein), Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Eierspätzle * kj 1485 kcal 354 E 14 KH 40 Fett 14 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 9	Gutbürgerlicher Sauerkrauteintopf mit zwei bayrischen Weißwürstchen vom Schwein * kj 1551 kcal 363 E 11 KH 33 Fett 17 ZSA 19, 22, 3, 5, 7
DO 14.09.	Rindergeschnetzeltes "Berner Art" mit herzhafter Champignonsauce, dazu Reis und Karottensalat natur kj 777 kcal 185 E 29 KH 33 Fett 41 ZSA 1, 10, 11a, 17, 2, 22, 3	Kartoffel-Sauerkrautbratung auf Spirellinudeln mit Käse-Rahm-Sauce, dazu Karottensalat natur kj 3410 kcal 812 E 17 KH 47 Fett 58 ZSA 1, 10, 11a, 13, 16, 17, 18, 19, 2, 20, 22, 3, 5, 9	Drei Reibekuchen mit feinem Apfelmus - Kaltmenü - kj 2348 kcal 559 E 8 KH 80 Fett 23 ZSA 11a, 11c, 13, 2, 5		Schweinerückensteak auf Fingermöhren mit Zwiebel-Rahmsauce und Salzkartoffeln * kj 1735 kcal 413 E 3 KH 42 Fett 12 ZSA 11a, 17, 22, 5	Schweinelummerbraten "Prager Art" in herzhafter Sauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln * kj 1966 kcal 468 E 27 KH 46 Fett 19 ZSA 11a, 17, 20, 22, 3, 5, 7
FR 15.09.	Herzhafte Pfannkuchen mit Speck-Rahmsauce (enthält Schwein) und Blattsalat mit Joghurdressing * kj 2741 kcal 653 E 27 KH 79 Fett 25 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 19, 2, 20, 3, 4, 5, 7	Blumenkohl mit Sauce à la Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree kj 2764 kcal 658 E 16 KH 34 Fett 51 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8	Fischfrikadelle mit feiner Senfsauce und Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing kj 2319 kcal 552 E 25 KH 42 Fett 31 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 20, 4		Kalbsbraten im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln kj 1697 kcal 404 E 35 KH 44 Fett 8 ZSA 11a, 17, 22, 5	Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Knödel kj 2491 kcal 593 E 42 KH 84 Fett 9 ZSA 11a, 2, 22, 4, 5
SA 16.09.	Gutbürgerlicher Rotkohleintopf mit Rostbratwurst vom Schwein * kj 1911 kcal 455 E 29 KH 54 Fett 13 ZSA 11a, 17, 22, 5	Vegetarische Klopse (Soja, Weizen) in milder Kapernsauce mit Bohnengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree kj 2058 kcal 490 E 27 KH 47 Fett 20 ZSA 11a, 13, 16, 17, 19, 22, 5	<p align="center">Arbeiterwohlfahrt Langenfeld Tel.: 02173 – 24306 (Mo. – Fr. 9:15 – 11:15 Uhr) Ansprechpartner: Marion Fuhrmann, Marion Gansel, Klaus Böntgen Fax: 02173 – 929886 Mail: fahrbarermittagstisch@awo-langenfeld.de</p>			Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis kj 2243 kcal 534 E 32 KH 49 Fett 23 ZSA 11a, 17
SO 17.09.	Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Bohnengemüse mit Champignonsauce und Salzkartoffeln * kj 1911 kcal 455 E 29 KH 54 Fett 13 ZSA 11a, 17, 22, 5	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (Porree, Zwiebeln, Karotten) dazu Sojasauce und Langkornreis kj 1667 kcal 397 E 10 KH 69 Fett 9 ZSA 1, 11a, 13, 16, 17, 2, 20, 3, 5				kj 1447 kcal 345 E 18 KH 49 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 4

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. * = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen:	1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungsmittel	10= Phosphat
	11a= Weizen	11b = Gerste	11c = Hafer	11d = Dinkel	12=Krebstiere	13= Ei	14=Fisch	15=Erdnüsse	16=Soja	17=Milch
	18a= Mandeln	18b = Haselnüsse	19=Sellerie	20=Senf	21= Sesamsamen	22=Schwefel	23=Lupinen	24=Weichtiere		

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.