

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 18.09.	Gedünstete Hähnchenbrust natur in Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Gabelspaghetti kJ 1533 kcal 365 E 24 KH 45 Fett 9 ZSA 11a, 17	Broccoli-Nuss-Ecke auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree kJ 1588 kcal 378 E 11 KH 53 Fett 8 ZSA 11a, 11c, 17, 18a, 18b, 19, 22, 5	Rheinische Schinkenwurst vom Schwein mit Portionssenf, Kartoffelsalat und zwei halben Eiern * -Kaltmenü- kJ 4452 kcal 1060 E 32 KH 30 Fett 91 ZSA 10, 13, 2, 20, 22, 3, 4, 5, 7, 9	<p>ESSEN AUF RÄDERN</p> <p><i>Rückgabe bis zum:</i></p> <p>Mittwoch, 13.09.2017</p> <p>Wir wünschen guten Appetit!</p> <p>Name des Kunden:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kalbsgeschnetzeltes "Berner Art" mit herzhafter Champignonsauce, mit Eierspätzle, dazu Farmersalat kJ 2562 kcal 610 E 25 KH 47 Fett 35 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 19, 20, 22, 3	Currywurst Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce, dazu Balkengemüse und Salzkartoffeln * kJ 2478 kcal 590 E 22 KH 56 Fett 31 ZSA 10, 11a, 17, 19, 2, 20, 22, 5
DI 19.09.	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln * kJ 1844 kcal 439 E 33 KH 47 Fett 13 ZSA 11a, 17, 2, 20, 22, 5	Grießpudding mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumensauce kJ 2743 kcal 653 E 14 KH 122 Fett 11 ZSA 1, 11a, 17, 2	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce und Karotten-salat natur kJ 2751 kcal 655 E 41 KH 51 Fett 32 ZSA 11a, 2, 3		Schweinerückensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse an Sauce à la Hollandaise, dazu Reis und Karottensalat natur * kJ 3746 kcal 892 E 36 KH 46 Fett 63 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 2, 3, 4, 8	Rinderfrikadelle in Tomaten-Senf-Sauce mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Mais) und hausgemachtem Kartoffelpüree kJ 1995 kcal 475 E 19 KH 55 Fett 18 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 22, 5
MI 20.09.	Hähnchen Cordon Bleu (Putenschinken u. Käse) auf Reis mit Curry-Fruchtsauce und Erbsen-Möhrengemüse kJ 2037 kcal 485 E 13 KH 76 Fett 14 ZSA 1, 10, 11a, 17, 2, 20, 3, 6, 7	Graupensuppe mit Wurzelgemüse und vegetarische Hackbällchen (Soja, Weizen) kJ 1146 kcal 273 E 8 KH 36 Fett 8 ZSA 11a, 16, 19, 22, 4, 5	Heringsalat "Mediterran" mit Paprika, Gurke und Oliven, dazu Kartoffelsalat natur mit Schnittlauch -Kaltmenü- kJ 3940 kcal 938 E 31 KH 34 Fett 75 ZSA 13, 14, 17, 20, 22, 4, 5, 9		Seehechtfilet auf Blattspinat, dazu Kräuter-Senf-Sauce und Salzkartoffeln kJ 2167 kcal 516 E 42 KH 39 Fett 21 ZSA 11a, 14, 17, 20, 22, 5	Hähnchenoberkeule (ohne Knochen) in Geflügelsauce mit Kartoffel-Gemüsepüree kJ 1007,9 kcal 234 E 11 KH 34,6 Fett 5,1 ZSA 11a
DO 21.09.	Königsberger Klöße vom Schwein in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat * kJ 2473 kcal 591 E 28 KH 54 Fett 29 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 5, 9	Ratatouillegemüsepfanne Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika mit Basilikum, Oregano, Thymian dazu Kürbispolenta kJ 1163 kcal 277 E 7 KH 36 Fett 11 ZSA 11a, 17	Blaubeerpfannkuchen mit feiner Vanillesauce -Kaltmenü- kJ 2108 kcal 502 E 14 KH 82 Fett 13 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17		Gefüllte Hähnchenbrustrolade mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Reis kJ 2610 kcal 622 E 30 KH 43 Fett 35 ZSA 1, 13, 17, 2, 4, 8	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Champignonsauce auf Erbsen- und Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree * kJ 1777 kcal 423 E 39 KH 41 Fett 11 ZSA 11a, 17, 22, 5
FR 22.09.	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Kartoffeln und Rahmgurkensalat kJ 2688 kcal 640 E 21 KH 54 Fett 38 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 2, 20, 22, 3, 5	Möhrenschnitzel auf Vollkornspirelli mit süß-saurer Sauce (Tomate) kJ 2379 kcal 567 E 18 KH 88 Fett 15 ZSA 11a, 13, 17	"Griechische Art" Salate der Saison, Hirtenkäse, Oliven, Zucchini- und Karottenstreifen, dazu unser Hausdressing -Salatplatte- kJ 2302 kcal 548 E 14 KH 4 Fett 53 ZSA 13, 17, 20, 4		Rinderbraten "Esterhazy Art" mit kräftiger Gemüsesauce, dazu Salzkartoffeln kJ 1491 kcal 355 E 20 KH 49 Fett 9 ZSA 11a, 19, 22, 5	Gegrilltes Putensteak mit Geflügelsauce, dazu Rosenkohl und Gabelspaghetti kJ 1949 kcal 464 E 21 KH 46 Fett 20 ZSA 11a, 17
SA 23.09.	Zwei Rostbratwürstchen vom Schwein in brauner Sauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln * kJ 2205 kcal 525 E 37 KH 76 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5	Griechische Reispfanne "Kreta" mit Paprika, Oliven, Tomaten und Hirtenkäse kJ 2591 kcal 617 E 20 KH 93 Fett 17 ZSA 11a, 17	<p>Arbeiterwohlfahrt Langenfeld</p> <p>Tel.: 02173 – 24306 (Mo. – Fr. 9:15 – 11:15 Uhr)</p> <p>Ansprechpartner: Marion Fuhrmann, Marion Gansel, Klaus Böntgen</p> <p>Fax: 02173 – 929886 Mail: fahrbarermittagstisch@awo-langenfeld.de</p>			Westfälische Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Geflügel-bockwürstchen kJ 1709 kcal 407 E 21 KH 28 Fett 22 ZSA 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7
SO 24.09.	Paniertes Hähnchenbrustschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln kJ 2205 kcal 525 E 37 KH 76 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5	Zwei Stücke Apfelstrudel mit feiner Vanillesauce kJ 2108 kcal 502 E 13 KH 42 Fett 32 ZSA 1, 11a, 17, 2, 4				<td>Schweinefrikadelle auf Lauch-Rahmgemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree * kJ 1612 kcal 384 E 28 KH 43 Fett 10 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5</td>

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.