

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 02.10.	Hähnchen Cordon bleu (gef. mit Putenschinken u. Käse) auf Erbsen, dazu Curryrahmsauce mit Früchten und Reis KJ 2495 kcal 591 E 30 KH 92 Fett 12 ZSA 10, 11a, 17, 2, 20, 3, 6, 7	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Gurkensalat in Rahm KJ 2625 kcal 625 E 15 KH 74 Fett 30 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 20, 3	"Capriciosa" Salate der Saison, Gurke, Schweineschinken, Käse und Rettichstreifen, dazu Hausdressing * -Salatplatte- KJ 2545 kcal 606 E 32 KH 4 Fett 51 ZSA 10, 13, 17, 2, 20, 3, 4, 5	ESSEN AUF RÄDERN <i>Rückgabe bis zum:</i> Mittwoch, 27.09.2017 Wir wünschen guten Appetit! Name des Kunden: 	Boeuf bourguignon Französisches Rindergulasch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Rahm KJ 1787 kcal 426 E 11 KH 39 Fett 16 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 20, 22, 3, 5	Weißwurst vom Schwein auf Schmorkohl dazu süße Senfsauce und Kartoffelpüree * KJ 1386 kcal 330 E 13 KH 35 Fett 15 ZSA 11a, 17, 19, 20, 22, 5	
DI 03.10.	Putensteak in Geflügelsauce, dazu Karotten und Kartoffelpüree KJ 1403 kcal 334 E 29 KH 36 Fett 8 ZSA 11a, 17, 22, 5	Chili sin Carne mildes vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu Reis KJ 2054 kcal 489 E 25,6 KH 82,4 Fett 5,5 ZSA 11a, 16				Herzhafter Rinderbraten in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln KJ 1722 kcal 410 E 34 KH 47 Fett 9 ZSA 11a, 17, 22, 5	
MI 04.10.	Hähnchen-Currypfanne mit buntem Reis und Karottensalat natur KJ 1464 kcal 349 E 17 KH 54 Fett 7 ZSA 11a, 17, 19, 2, 20, 3	Veg. Klopse "Königsberger Art" in Kapernsauce mit Brechbohngemüse und Kartoffelpüree KJ 2108 kcal 502 E 22 KH 39 Fett 18 ZSA 11a, 13, 16, 17, 19, 22, 5	Milchreis mit Früchten und Apfelkompott -Kaltmenü- KJ 2474 kcal 589 E 11 KH 112 Fett 10 ZSA 1, 11a, 17, 2, 5			Paniertes Schollenfilet dazu Blattspinat und Speckkartoffeln (enthält Schwein) * KJ 2251 kcal 536 E 36 KH 38 Fett 26 ZSA 11a, 14, 17, 22, 3, 5, 7	Gutbürgerlicher Möhreintopf vom Schwein * KJ 2772 kcal 660 E 21 KH 41 Fett 46 ZSA 10, 22, 3, 5, 7
DO 05.10.	Ungarisches Schaschlikgulasch mit Paprika, Zwiebeln und Reis, dazu Blattsalat mit Hausdressing * KJ 2957 kcal 704 E 37 KH 67 Fett 32 ZSA 11a, 13, 20, 22, 4	Kohlrabi-Fingermöhren mit Sauce à la Hollandaise, und Kartoffelpüree KJ 2553 kcal 608 E 9 KH 38 Fett 45 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln KJ 2139 kcal 509 E 28 KH 57 Fett 18 ZSA 11a, 17, 22, 5			Gefüllte Hähnchenbrustrolade in Curryfruchtsauce, dazu Broccoli und Langkornreis KJ 2260 kcal 538 E 31 KH 57 Fett 20 ZSA 11a, 17, 2, 20	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren und Mais), dazu Salzkartoffeln * KJ 1100 kcal 260 E 7,5 KH 47,5 Fett 2 ZSA 11a, 17, 22, 5
FR 06.10.	Hähnchenbrust natur in Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln KJ 1701 kcal 405 E 32 KH 33 Fett 16 ZSA 11a, 17, 22, 5	Hausgemachte veg. Frikadelle (Soja) auf Ratatouillegemüse, dazu gelber Reis KJ 1535 kcal 365 E 15 KH 38 Fett 13 ZSA 11a, 16, 17, 20	Paniertes Seelachsfilet an Dillsauce mit Reis und Krautsalat "Coleslaw" KJ 2423 kcal 577 E 16 KH 41 Fett 33 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 2, 20			Schweinemedallions in Tomaten-Senf-Sauce mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln * KJ 1294 kcal 308 E 20 KH 46 Fett 4 ZSA 11a, 17, 19, 20, 22, 5	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und einer Bockwurst vom Schwein * KJ 1928 kcal 459 E 20 KH 26 Fett 31 ZSA 10, 17, 19, 22, 3, 5
SA 07.10.	Graupensuppe mit feinem Wurzelgemüse, Kartoffeleinlage, dazu eine knackige Bockwurst vom Schwein * KJ 1342 kcal 320 E 8 KH 43 Fett 5 ZSA 11a, 17, 19, 22, 4	Drei Knödel in Zwiebelsauce, dazu Rosenkohl natur KJ 1871 kcal 446 E 9 KH 43 Fett 20 ZSA 11a, 11d, 16, 17, 19, 22, 4, 5				Putenbraten in feiner Geflügelsauce mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree KJ 2108 kcal 502 E 31 KH 42 Fett 23 ZSA 11a, 17, 22, 5	
SO 08.10.	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu feine Erbsen und Reis KJ 2617 kcal 623 E 39 KH 62 Fett 24 ZSA 11a, 17	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Broccoli) auf Bechamelkartoffeln mit Tomatensauce KJ 1871 kcal 446 E 9 KH 43 Fett 20 ZSA 11a, 11d, 16, 17, 19, 22, 4, 5				Schweineroulade mit Hackfleischfüllung in Kräuter-Senf-Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln * KJ 2285 kcal 544 E 37 KH 34 Fett 28 ZSA 11a, 17, 2, 20, 22, 5	

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

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=Sesamkörnern	22=Schwefel	23=Lupinen	24=Weichtiere		

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