

Alle Menüs mit Dessert

	Menü 1 5,60 €	Menü 2 5,60 €	Menü 3 5,60 €		Menü 4 6,90 €	Menü 5 5,60 €
<b>MO</b> <b>04.12.</b>	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und einer geräucher- ten Mettwurst vom Schwein *	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumenkom- pott	<b>"Prinzess"</b> Salate der Saison, Hähnchenbruststreifen, Spargel, Mandarinen und Gurken, dazu Hausdressing  <b>-Salatplatte-</b>	<b>ESSEN AUF RÄDERN</b>  <i>Rückgabe bis zum:</i>  <b>Mittwoch, 29.11.2017</b>  <b>Wir wünschen</b>  <b>guten Appetit!</b>   <b>Name des Kunden:</b>  .....  .....	<b>Gefüllte Hähnchenbrustroulade</b> mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Reis	<b>Putensteak</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree
<b>DI</b> <b>05.12.</b>	<b>Geflügelbratwürstchen</b> in Paprika - Tomatensauce mit Reis und Blattsalat mit Honig-Senf- Dressing	<b>Feines Pilzragout "Fürster Art"</b> mit Kartoffelknödeln und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	<b>Heringsfilet "Matjes Art"</b> in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsa- lat *		<b>Kalbsbraten</b> in brauner Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel-Bärlauch-Püree	<b>Eine Frikadelle</b> vom Schwein mit Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln *
<b>MI</b> <b>06.12.</b>	<b>Kasseler Lummerbraten</b> in Paprika - Tomatensauce mit Reis und Blattsalat mit Honig-Senf- Dressing	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> auf Reis, dazu Schnittlauchsauce und Gurkensalat natur	<b>Vanillepudding</b> mit Kirschsauce  <b>-Kaltmenü-</b>		<b>Wildlachsfilet</b> in feiner Zitronensauce, dazu Salzkartof- feln und Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit Wurzelgemüse und Mettwurst *
<b>DO</b> <b>07.12.</b>	<b>Hähnchengulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Gemüseschnitzel</b> auf Reis, dazu Schnittlauchsauce und Gurkensalat natur	<b>Deftiger Linseneintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Wurzelgemüse und Geflügelbratwürstchen		<b>Schweinemedaillons</b> in Sauce à la Hollandaise mit Fingermö- hren und grünen Nudeln *	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *
<b>FR</b> <b>08.12.</b>	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Speck und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	<b>Käsetortellini</b> mit Rahmspinat, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Apfelstrudelschnitten</b> mit feiner Vanillesauce  <b>-Kaltmenü-</b>		<b>Kalbsbraten</b> im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Eierspätzle
<b>SA</b> <b>09.12.</b>	<b>Gyrossuppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Tomaten und Paprika	<b>Broccoli- Nuss- Ecke</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln			<b>"Königsberger Klopse"</b> in Kapernsauce, dazu Rote Beete Gemüse und Kartoffelpüree *	
<b>SO</b> <b>10.12.</b>	<b>Herzhafter Rinderbraten</b> in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Blumenkohl</b> mit Sauce à la Hollandaise und hausge- machtem Kartoffelpüree			<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis	

**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 zusammengesetzt 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.