

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>15.01.</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>	<p><b>ESSEN AUF RÄDERN</b></p> <p><i>Rückgabe bis zum:</i></p> <p><b>Mittwoch, 10.01.2018</b></p> <p><b>Wir wünschen guten Appetit!</b></p> <p><b>Name des Kunden:</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<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>16.01.</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>17.01.</b>	<b>Kasseler Lummerbraten</b> (vom Schwein) in Backpflaumensauce, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln *	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> auf Reis, dazu Schnittlauchsauce und Tomatensauce und Salzkartoffeln	<b>Rinderfrikadelle</b> auf Erbsen-Möhrengemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree		<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>18.01.</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 Geflügelbratwurst		<b>Schweinemedallions</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>19.01.</b>	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Speck und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	<b>Käsetortellini</b> mit Rahmspinat, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Fischfrikadelle</b> mit feiner Senfsauce und Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing		<b>Kalbsbraten</b> im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Eierspätzle
<b>SA</b> <b>20.01.</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>21.01.</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 Lieferort 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.