

Menüs A - H mit Dessert

	<b>Menü A - Silber Klassiker</b> € 5,70	<b>Menü B - blau Vegetarisch</b> € 5,70 / Mini € 5,30	<b>Menü C - kalt Kalte Platte</b> € 5,70	<b>Menü D - grün Schweinefleischfrei</b> € 5,70	<b>Menü G - Schwarz Kleiner Genuss</b> € 5,30	<b>Menü H - Gold Gourmet</b> € 6,30	<b>Menü I - Rot Leichte Küche</b> € 5,70	
<b>MO 04.12.</b>	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumenkompott	<b>Rindercevapcici</b> mit Zimt und Zucker, dazu Gurken, Frühlingszwiebeln, dazu Tzaziki	<b>Hähnchenschnitzel</b> auf Bulgursalat mit Tomaten, Rahmgurkensalat	<b>Rostbratwürstchen</b> vom Schwein auf Rotkohl mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	<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 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 Speckkartoffelsalat *	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> auf Reis, dazu Geflügelsauce und Kartoffel-Sellerie-Püree	<b>2 Rindercevapcici</b> auf Reis, dazu Paprika - Tomatensauce	<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 06.12.</b>	<b>Kasseler Lummerbraten</b> (vom Schwein) in Backpflaumensauce, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln *	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> (mit Sojafüllung), dazu fruchtige Tomatensauce und Salzkartoffeln	<b>Vanillepudding</b> mit Kirschsauce	<b>Rinderfrikadelle</b> auf Erbsen-Möhrengemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	<b>Kleines Hähnchenschnitzel</b> auf Gemüsereis, dazu Erbsen-Möhrengemüse in Rahm	<b>Wildlachsfilet</b> in feiner Zitronensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing	<b>Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit Wurzelgemüse und Mettwurst *	
<b>DO 07.12.</b>	<b>Hähnchengulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Gemüseschnitzel</b> auf Reis, dazu Schnittlauchsauce und Gurkensalat natur	<b>Sechs Hähnchennuggets</b> dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Ananass garnitur	<b>Deftiger Linseneintopf</b> dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Geflügelbratwürst	<b>Eieromelett</b> auf Fingermöhren, dazu Kartoffelpüree	<b>Schweinemedaillons</b> in Sauce à la Hollandaise mit Fingermöhren und grünen Nudeln *	<b>Schweinerippchen</b> auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *	
<b>FR 08.12.</b>	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, Speck und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	<b>Käsetortellini</b> mit Rahmspinat, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	<b>Apfelstrudelschnitten</b> mit feiner Vanillesauce	<b>Fischfrikadelle</b> mit feiner Senfsauce und Reis, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Kalbsbraten</b> im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Eierspätzle	
<b>SA 09.12.</b>	<b>Gyrossuppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Tomaten und Paprika K	<b>Broccoli- Nuss- Ecke</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln K	<p style="text-align: center;"><b>Arbeiterwohlfahrt Mettmann</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essen auf Rädern</li> <li>• Seniorentreff</li> <li>• Mittagstisch</li> <li>• Fußpflege</li> </ul> <p><b>Tel: 02104 - 70753</b> <b>Fax: 02104 - 789239</b></p> <p>An- und Abbestellung: Werktag zu Werktag bis 12:00 Uhr</p> <p><b>K=Kühlmenüs, Anlieferung gekühlt Freitag (gekühlt lagern) Verbrauch bis einschl. Sonntag! Zubereitung: siehe Etikett</b> <b>Die Kühlmenüs für das Wochenende müssen mittwochs bis 12:00 Uhr bestellt werden</b></p>					<b>"Königsberger Klopse"</b> in Kapernsauce, dazu Rote Beete Gemüse und Kartoffelpüree * K
<b>SO 10.12.</b>	<b>Herzhafter Rinderbraten</b> in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln K	<b>Blumenkohl</b> mit Sauce à la Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree K						

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.

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.