

# Unsere Tagesgerichte


vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

Wir verwenden Bio-Zutaten.  
Diese kennzeichnen wir tagesaktuell im Speiseplan mit \*



## Tagesgericht 1

Montag  
Geflügelbällchen <sup>51, 511, 54, 20</sup>  
in Tomatensahnesoße <sup>57, 60, 63, 2</sup>  
Paprikareis  
Brokkoligemüse <sup>2</sup>  
6,50 €

Dienstag  
gebratene Blutwurst <sup>51, 511, 1, 2</sup>   
Apfelmus <sup>2</sup>  
Stampfkartoffeln <sup>52, 58, 2</sup>  
6,50 €

Mittwoch  
Schweine Kasserlbraten <sup>97, 1, 2</sup>  
braune Soße  
Salzkartoffeln\*  
Dicke Bohnen <sup>51, 511, 52, 58, 60, 1, 2</sup>  
6,50 €

Donnerstag  
Geflügel "Gyros" <sup>2</sup>  
Zaziki <sup>52, 58</sup>  
Kartoffelecken <sup>12</sup>  
Krautsalat <sup>2</sup>  
7,40 €

Freitag  
Vollkornfischstäbchen <sup>51, 511, 55</sup>  
Kartoffelstampf <sup>52, 58, 2</sup>  
Rahmspinat <sup>52, 57, 58</sup>  
6,50 €

Samstag  
Spitzkohleintopf mit Kartoffeln <sup>60, 61, 63, 1, 2</sup>  
mit Eisbeinfleischeinlage <sup>1, 2</sup>  
6,50 €

Sonntag  
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" <sup>52, 58, 61, 2, 5, 12</sup>  
Butterspätzle <sup>51, 511, 54, 2</sup>  
Marktgemüse <sup>2</sup>  
7,40 €

## Tagesgericht 2

warmer Grießbrei <sup>51, 511, 52, 58, 60, 12</sup>  
Apfelkompott <sup>2</sup>  
4,90 €

bunter Schnittbohneintopf mit  
Kartoffeln <sup>93, 57, 60, 63, 2, 3</sup>  
Suppenbrötchen <sup>51, 512, 52, 57, 58, 2, 12</sup>  
4,90 €

Kartoffel-Gemüsepuffer <sup>51, 511, 60</sup>  
Kräuterdip <sup>52, 54, 58, 61, 2, 4, 12</sup>  
gemischter Blattsalat mit Kräuter-Dressing <sup>61</sup>  
6,50 €

Kaiserschmarrn <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup>  
mit Kirschen  
4,90 €

Eieromelett <sup>52, 54, 58</sup>  
Dampfkartoffeln\*  
Spargelgemüse <sup>2</sup>  
6,50 €

vegetarischer Chinakohleintopf <sup>57, 60, 63, 2</sup>  
kleines Roggenbrötchen <sup>51, 511, 514, 515, 57, 2</sup>  
4,90 €

Soja\*geschnetzeltes "Stroganoff Art" <sup>51, 511, 57, 60, 61, 1, 4, 12</sup>  
Butterspätzle <sup>51, 511, 54, 2</sup>  
Marktgemüse <sup>2</sup>  
6,50 €



(93) unter Verwendung von Alkohol, (97) enthält keine weiteren deklarati, (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (52) Laktos (54) Eier und -erzeugnisse, (55) Fisch und -erzeugnisse, (57) Soja und -erzeugnisse, (58) Milch und -erzeugnisse, (60) Sellerie und -erzeugnisse, (61) Senf und -erzeugnisse, (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (20) mit Eiklar

# Sie suchen einen guten Cateringservice?

Wir sorgen auch gerne bei privaten Feierlichkeiten für Ihr Leibliches Wohl. Entweder in den Räumlichkeiten der AWO oder bei Ihnen zu Hause.

Sie erreichen uns Montag bis Freitag zwischen 8 und 17 Uhr. Oder sprechen Sie direkt unser Servicepersonal an.

**AWO-Serva GmbH**

Gastronomie & Catering

**Mittagstisch**

Tel.: 0203 3095-106

**Catering**

Tel.: 0203 3095-109

E-Mail: [info@awocado-duisburg.de](mailto:info@awocado-duisburg.de)

[www.awocado-duisburg.de](http://www.awocado-duisburg.de)



Unsere Küche ist nach der Bio-AHV zertifiziert.

**Speiseplan  
online  
abrufbar**



Weitere Informationen  
finden Sie auf unserer  
Webseite:  
[awo-duisburg.de](http://awo-duisburg.de)

# Speisekarte



CURA  
Duisburg



SERVA  
Duisburg