



Bistro AuXilio

Oktober 24

Emmastraße 17, 40227 Düsseldorf

Mittwoch/Donnerstag

Liebe Klient/innen und liebe Mitarbeiter/innen,

im Bistro AuXilio können Sie Ihren Gaumen in gemütlicher und lockerer Atmosphäre mit einem frisch gekochten Gericht verwöhnen lassen.

Um die Mengen planen zu können, ist eine **Anmeldung bis zu dem Montag (für Mittwoch) oder Dienstag (für Donnerstag) vorher** notwendig.

Die Anmeldelisten hängen im Vorraum der Halle auf der Emmastraße. Sie können sich auch gerne über Ihre*n Bezugsbetreuer*in oder bei Frau Möseler unter 0211/50948489 anmelden.

Öffnungszeiten

Mittwoch 12-14 Uhr

Donnerstag 12-14 Uhr

Es wird ein Shuttle-Service aus Neuss angeboten. Anmeldung erforderlich:

Mittwoch Jörg Töpfer 0157/58188696

Donnerstag Pierre Grunewald 0176/43486383

Mittwoch 12 -14 Uhr

02.10.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Salat mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Hauptgericht: Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Brokkoli

Vegetarisches Gericht: Frischer Gemüseteller mit Sauce Hollandaise

Nachtisch: Heiße Kirsche mit Schokoladensplitter und Sahne

09.10.2024 mit Kay Geppert und Marc Goßen

Vorspeise: Apfelsuppe mit Crevetten

Hauptgericht 1: Geschnitztes Stroganoff, Knöpfe und Erbsen

Hauptgang 2: vegetarisch – Tofugeschnitztes, Knöpfe und Erbsen

Nachtisch: Belgische Meeresfrüchte

16.10.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Salatsuppe mit geröstetem Speck, vegetarisch mit Kernen

Hauptgericht 1: Bratrollmöpfe mit Bratkartoffeln und Blattsalat

Nachtisch: Gebratene Birnenspalten mit Brotbröseln in Butter geröstet

23.10.2024 mit Kay Geppert und Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Zucchini-suppe mit Eieinlage

Hauptgericht 1: Schweinerücken mit Senfkruste, Butternudeln und Gemüse

Hauptgericht 2: Vegetarische Gemüseplätzchen mit Butternudeln und

Senfsoße

Nachtisch: Eingelegte Pflaumen

30.10.2024 mit Kay Geppert und Marc Goßen

Tomatensalat mit Kondensmilch

Rührei mit Räucherlachsstreifen, Brot und Salat

Quarkspeise mit frischen Erdbeeren

Bitte beachten

In Ausnahmefällen können sich Gerichte kurzfristig ändern.

Donnerstag 12 – 14 Uhr

03.10.2024

Tag der deutschen Einheit – Bistro bleibt geschlossen!

10.10.2024 mit Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Kartoffelsuppe

Hauptgericht 1: Hähnchen Paella

Hauptgericht 2: Paella vegetarisch

Nachtisch: Selbstgemachtes Fruchteis

17.10.2024 mit Maria Abadia

Vorspeise: Leichte Hühnersuppe mit Nüdelchen

Hauptgericht 1: Lasagne (aus selbstgemachtem Nudelteig),
mit Gemüse und gemischtes Hack

Hauptgericht 2: Lasagne (aus selbstgemachtem Nudelteig),
mit Gemüse und Sojagehacktes

Nachtisch: Apfelringe im Teigmantel gebacken

24.10.2024 mit Maria Abadia

Vorspeise: Wirsing-Tarte mit Yoghurtcreme

Hauptgericht 1: Möhren/Kartoffel untereinander mit Frikadelle

Hauptgericht 2: Möhren/Kartoffel untereinander
mit Grünkern-Gemüse Frikadelle

Nachtisch: Birne Helene mit heißer Schokosoße und Vanilleeis

31.10.2024 mit Julia Magerkurth-Henneke

Vorspeise: Grüner Salat

Hauptgericht 1: Linseneintopf

Hauptgericht 2: Linseneintopf vegetarisch

Nachtisch: Brownie

Bitte beachten

In Ausnahmefällen können sich Gerichte kurzfristig ändern.

Eigenanteil:

Speisen:

Mitarbeiter/Innen BeWo: 5,00 €

Klient/Innen BeWo: 3,50 €

Getränke:

Wasser mit Kohlensäure: 0,50 €

Kaffeespezialitäten: 1,50 €

Filterkaffee: 1,00 €

Softdrinks: 1,50 € für Klienten

Softdrinks: 2,00 € für Mitarbeiter

Stilles Wasser: kostenlos

Haben Sie Fragen an unseren Koch?

Gerne können Sie Herr Geppert bei Fragen zum Essen anrufen.

Tel.:0176/56619449