



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:





Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

29.03.2021 bis 02.04.2021 | KW 13

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Gyrosgeschnetzeltes in Sauce a. Brühereis Krautsalat 2. Frisches Obst 5	Gyrosgeschnetzeltes a. Brühereis Krautsalat 2. Frisches Obst 5	Gyrosgeschnetzeltes a. Brühereis Chinakohlsalat Frisches Obst 5	Gyrosgeschnetzeltes a. Brühereis Krautsalat 2. Frisches Obst 5
<b>D i e n s t a g</b> 	Kasslersteak Salzkartoffeln 4. Mischgemüse Pfirsiche gewürfelt 7.	Kasslersteak Kartoffeln 4. Mischgemüse Dunstobst	Kasslersteak Kartoffeln 4. Mischgemüse Pfirsiche gewürfelt 7.	Geflügelschnitzel natur Kartoffeln 4. Mischgemüse Pfirsiche gewürfelt 7.
<b>M i t t w o c h</b> 	Vegetarische Bolognese .a.f.7. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.	Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Müsliequark 7. g.	Vege.Bolognese.a.f.7 Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.	Vege.Bolognese.a.f.7 Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kräutersauce a.g Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Fischfilet "natur" Sauce a. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Fischfilet"natur" Kräutersauce a.g Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Fischfilet Kräutersauce a.g Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.
<b>F r e i t a g</b>	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten                       | i. Sellerie                    |
| b. Krebstiere                   | j. Senf                        |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse     | k. Sesamsamen                  |
| d. Fisch                        | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse                     | m. Lupinen                     |
| f. Sojabohnen                   | n. Weichtiere                  |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse |                                |
| h. Schalenfrüchte               |                                |

Anderungen vorbehalten!



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:





Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

05.04.2021 bis 09.04.2021 | KW 14

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
<b>M</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	
<b>D</b> <b>i</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Geschnetzeltes süß - sauer a.j.i. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Gschnetzeltes a.j. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Gschnetzeltes a.j. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Gschnetzeltes a.j. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>	 Kartoffelblumenkohlaufauf 4.a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Kartoffelaufauf 4.a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Kartoffelaufauf 4.a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Kartoffelaufauf 4.a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	
<b>D</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>n</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Hähnchenbrustfilet Natur in Zwiebelsauce a.g.j. Brühereis Möhrensalat 7.g. Quarkspeise 7.g.	Hähnchenfilet-Natur in Zwiebelsauce a.g.j. Brühereis Möhrensalat 7.g. Quarkspeise 7.g.	Hähnchenfilet-Natur Kräutersauce a. Brühereis Möhrensalat 7.g. Quarkspeise 7.g.	Hähnchenfilet-Natur in Zwiebelsauce a.g.j. Brühereis Möhrensalat 7.g. Quarkspeise 7.g.	
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Heringsstipp g.c.j. Salzkartoffeln 4. Fruchtcoktail 7.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 4. Dunstobst	Fischfilet Kartoffeln 4. Fruchtcoktail 7.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 4. Fruchtcoktail 7.	

**Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende**

**Kennlichmachungen erforderlich:**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT, LMIV.

**Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung**

- a. Gluten
- b. Krebstiere
- c. Hühnerei und Erzeugnisse
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Lactose und Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Anderungen vorbehalten!








# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:  
Ralf Deckert (Abteilungsleiter)  
Tel.: 02551 / 8356 42  
Fax: 02551 / 8356 40  
e-mail: deckert@cw-l.de

12.04.2021 bis 16.04.2021 | KW 15

Tag	HAUPTGERICHT				SONDERKOSTFORMEN			
	Vollkost				Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
M o n t a g  	Putenrahmgulasch a.g.				Putengulasch a.	Putenrahmgulasch a.g.	Putenrahmgulasch a.g.	
	Butternudeln c.a.				Butternudeln c.a.	Nudeln c.a.	Butternudeln c.a.	
	Salatteller 7.g.j.				Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	
	Apfelmus 7.				Dunstobst	Apfelmus 7.	Apfelmus 7.	
D i e n s t a g  	Rinder-Cevapcici c.f.				Rinder-Cevapcici c.f.	Rinder-Cevapcici c.f.	Rinder-Cevapcici c.f.	
	Brühereis				Brühereis	Brühereis	Brühereis	
	Knoblauchsauce g.				Knoblauchsauce g.	Knoblauchsauce g.	Knoblauchsauce g.	
	Krautsalat 2.				Krautsalat 2.	Chinakohlsalat	Krautsalat 2.	
	Frisches Obst 5				Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	
M i t w o c h  	Gefüllte-Kartoffeltaschen g.				Gef.Kartoffeltaschen g.	Gef.Kartoffeltaschen g.	Gef.Kartoffeltaschen g.	
	Sauce Hollandaise					Sauce Hollandaise	Sauce Hollandaise	
	Kaisergemüse				Kaisergemüse	Kaisergemüse	Kaisergemüse	
	Milchreis 1.g.c.				Diätjoghurt 1.2.7.g.	Milchreis 1.g.c.	Milchreis 1.g.c.	
D o n n e r s t a g  	Linseneintopf 4. mit Einlage g.				Linseneintopf 4. mit Einlage g.	Gemüseintopf 4. mit Einlage g.	Linseneintopf 4. Geflügeleinlage	
	Milchschnitte g.				Diätjoghurt 1.2.7.g.	Milchschnitte g.	Milchschnitte g.	
F r e i t a g  	Eieromelette a.c.e.f.g.h.				Eieromelette a.c.e.f.g.h.	Eieromelette a.c.e.f.g.h.	Eieromelette a.c.e.f.g.h.	
	Spinatintopf 4.				Spinatintopf 4.	Spinatintopf 4.	Spinatintopf 4.	
	Fruchtcoktail 7.				Dunstobst	Fruchtcoktail 7.	Fruchtcoktail 7.	

**Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende**

**Kennlichmachungen erforderlich:**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT, LMIV.

**Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung**

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten                       | i. Sellerie                    |
| b. Krebstiere                   | j. Senf                        |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse     | k. Sesamsamen                  |
| d. Fisch                        | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse                     | m. Lupinen                     |
| f. Sojabohnen                   | n. Weichtiere                  |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse |                                |
| h. Schalenfrüchte               |                                |

Anderungen vorbehalten!



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

19.04.2021 bis 23.04.2021 | KW 16

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Diätpudding 7.g.c.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Karamelcreme g.
<b>D i e n s t a g</b> 	Hähnchenkeule Salzkartoffeln 4. Currysauce a.g. Erbsen u. Möhren Apfelmus 7.	Hähnchenkeule Kartoffeln 4. Sauce g. Erbsen u. Möhren Dunstobst	Hähnchenkeule Kartoffeln 4. Currysauce a.g. Erbsen u. Möhren Apfelmus 7.	Hähnchenkeule Kartoffeln 4. Currysauce a.g. Erbsen u. Möhren Apfelmus 7.
<b>M i t t w o c h</b> 	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Rindergulasch a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Geflügelbockwurst .2. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Joghurtdrink 1.2.7.g.
<b>F r e i t a g</b> 	Serbische Bohnensuppe 4. mit Einlage g. Schokopudding g.	Serb.Bohnensuppe 4. mit Einlage g. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Möhreneintopf 4. mit Einlage g. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Serb.Bohnensuppe 4. Geflügeleinlage Schokopudding g.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

⚠ Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten                       | i. Sellerie                    |
| b. Krebstiere                   | j. Senf                        |
| c. Hühnerei und Erzeugnisse     | k. Sesamsamen                  |
| d. Fisch                        | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse                     | m. Lupinen                     |
| f. Sojabohnen                   | n. Weichtiere                  |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse |                                |
| h. Schalenfrüchte               |                                |

Anderungen vorbehalten!