



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

30.08.2021 bis 03.09.2021 | KW 35

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
D i e n s t a g 	Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Schokopudding g.	Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Chinakohleintopf. 4. Frische Bratwurst 3. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Spitzkohleintopf 4. Geflügelbratwurst Schokopudding g.
M i t t w o c h 	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.
D o n n e r s t a g 	Gefüllte-Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcocktail 7.	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Dunstobst	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcocktail 7.	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcocktail 7.
F r e i t a g 	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Joghurt 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Milchreis 7.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 Abteilungsleiter 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

06.09.2021 bis 10.09.2021 | KW 36

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Putenrahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Blumenkohl Fruchtquark 1.7.e.g.	Putengulasch a. Kartoffeln 4. Blumenkohl Fruchtquark 1.7.e.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Buttermöhren Fruchtquark 1.7.e.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Blumenkohl Fruchtquark 1.7.e.g.
D i e n s t a g	 Hühnerfrikassee a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
M i t w o c h	 Hähnchenroulade a.f. Nudelsalat 1.7.j.c. Frisches Obst 5	Hähnchenroulade a.f. Nudelsalat 1.7.j.c. Frisches Obst 5	Hähnchenroulade a.f. Nudelsalat 1.7.j.c. Frisches Obst 5	Hähnchenroulade a.f. Nudelsalat 1.7.j.c. Frisches Obst 5
D o n n e r s t a g	 Vegetarische Bolognese .a.f.7. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vege.Bolognese.a.f.7 Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vege.Bolognese.a.f.7 Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
F r e i t a g	 Pichelsteiner - Eintopf 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5	Pichelsteiner - Eintopf 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5	Möhreneintopf 4 Rindfl. mit Einlage g. Frisches Obst 5	Pichelsteiner - Eintopf 4. Geflügeleinlage Frisches Obst 5

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

13.09.2021 bis 17.09.2021 | KW 37

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Frische Bratwurst 3. Apfelrotkohl 2. Salzkartoffeln 4. Müsliquark 7.g.	Frische Bratwurst 3. Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Müsliquark 7.g.	Frische Bratwurst 3. Sommergemüse Kartoffeln 4. Müsliquark 7.g.	Geflügelbratwurst Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Müsliquark 7.g.
D i e n s t a g	 Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Rindergulasch a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Nackensteak 3. Kartoffelgratin 4.g.a. Salatteller 7.g.j. Herrencreme 1.7.g.	Nackensteak 3. Kartoffeln 4.g.a. Salatteller 7.g.j. Vanille-Joghurt 1.g.	Nackensteak 3. Kartoffelgratin 4.g.a. Salatteller 7.g.j. Herrencreme 1.7.g.	Hähnchensteak Kartoffelgratin 4.g.a. Salatteller 7.g.j. Herrencreme 1.7.g.
D o n n e r s t a g	 Geschnetzeltes süß - sauer a.j.i. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.
F r e i t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.

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


20.09.2021 bis 24.09.2021 | KW 38

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch

M o n t a g		Linseneintopf 4. mit Einlage g. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Linseneintopf 4. mit Einlage g. Quarkspeise g.	Gemüseintopf 4. mit Einlage g. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Linseneintopf 4. Geflügeleinlage Quark mit Zimt u.Zucker g.
----------------------------	--	--	--	---	---

D i e n s t a g		Fleischkäse j. Sauerkraut i. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Götterspeise 1.	Fleischkäse j. Sauerkraut i. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Joghurt Natur 7. g.	Fleischkäse j. Gemüse Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Götterspeise 1.	Geflügelfleischkäse j. Sauerkraut i. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Götterspeise 1.
--------------------------------------	--	---	---	--	---

M i t w o c h		Pustagulasch 1.7.a Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pustagulasch 1.7.a Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Jägersulasch a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pustagulasch 1.7.a Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
---------------------------------	--	--	---	---	--

D o n n e r s t a g		Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.
--	--	---	---	---	---

F r e i t a g		Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j Apfelmus 7.	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j Dunstobst	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j Apfelmus 7.	Möhreneintopf 4. Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Apfelmus 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 | 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!