



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

31.01.2022 bis 04.02.2022 | KW 5

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müsliquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müsliquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müsliquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müsliquark 7.g.
D i e n s t a g	 Hähnchenbrustfilet Natur Currysauce a.g. Mischgemüse Salzkartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Hähnchenfilet-Natur Sauce g. Mischgemüse Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Hähnchenfilet-Natur Currysauce a.g. Mischgemüse Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Hähnchenfilet-Natur Currysauce a.g. Mischgemüse Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.
M i t w o c h	 Hühnerfrikassee a. Salzkartoffeln 4. Buttererbsen Milchreis 7.g.	Hühnerfrikassee a. Kartoffeln 4. Erbsen Joghurt 7.g.	Hühnerfrikassee a. Kartoffeln 4. Buttererbsen Milchreis 7.g.	Hühnerfrikassee a. Kartoffeln 4. Buttererbsen Milchreis 7.g.
D o n n e r s t a g	 Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
F r e i t a g	 Schnibbelbohneentopf 4. Frische Bratwurst 3. Fruchtcoktail 7.	Schnibbelbohneentopf 4. Frische Bratwurst 3. Dunstobst	Schnibbelbohneentopf 4. Frische Bratwurst 3. Fruchtcoktail 7.	Schnibbelbohneentopf 4. Geflügelbratwurst 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

07.02.2022 bis 11.02.2022 | KW 6

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Diätvanillepudding 7.g.c.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.
D i e n s t a g	 Sauerkrauteintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Sauerkrauteintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5.	Chinakohleintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Sauerkrauteintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Putengeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quarkspeise 7.g.
F r e i t a g	 Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Götterspeise 1.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Joghurt Natur 7. g.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Götterspeise 1.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst .2. Götterspeise 1.

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 | 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


14.02.2022 bis 18.02.2022 | KW 7

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

M o n t a g		Vegetarische Bolognese .a.f.7.	Vegetarische Bolognese .a.f.7.	Vege.Bolognese.a.f.7	Vege.Bolognese.a.f.7
		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.
		Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.	Joghurtbecher 2.3.g.

D i e n s t a g		Kasslersteak	Kasslersteak	Kasslersteak	Geflügelschnitzel natur
		Rosenkohl	Rosenkohl	Erbsen-Möhren	Rosenkohl
		Kartoffelpüree g.	Kartoffeln 4.	Kartoffelpüree g.	Kartoffelpüree g.
		Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.	Vanille - Joghurt 1.g.

M i t w o c h		Gemüsepfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c.
		Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
		Apfelmus 7.	Dunstobst	Apfelmus 7.	Apfelmus 7.

D o n n e r s t a g		Hähnchenschnitzel c.	Hähnchensteak Natur	Hähnchenschnitzel c.	Hähnchenschnitzel c.
		Brühereis	Brühereis	Brühereis	Brühereis
		Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.
		Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
		Pfirsiche gewürfelt 7.	Dunstobst	Pfirsiche gewürfelt 7.	Pfirsiche gewürfelt 7.

F r e i t a g		Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.	Möhreneintopf 4.
		Frikadelle 2.3.a.c.j	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j.
		Frisches Obst 5	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	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

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 | |

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

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

21.02.2022 bis 25.02.2022 | KW 8

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Königsbergerklopse a.c.	Königsbergerklopse a.c.	Königsbergerklopse a.c.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j.
	Brühereis	Brühereis	Brühereis	Brühereis
	Kapernsauce a.g.	Sauce g.	Kapernsauce a.g.	Kapernsauce a.g.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Götterspeise 1.	Joghurt natur7.g.	Götterspeise 1.	Götterspeise 1.
D i e n s t a g 	Currywurst 7.3.g.j.i.	Rostbratwurst 3.g	Rostbratwurst 3.g.j.	Geflügelwurst
	Pommes	Ofen-Kartoffeln 4.	Ofen-Kartoffeln 4.	Pommes
	Mayonnaise 1.7.c.j.	Quark-Dip	Quark- Dip	Mayonnaise 1.7.c.j.
	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.	Frischer Salatteller 7.g.j.
	Frisches Obst 5	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.
M i t w o c h 	Gemüsenudelauf g.a.c.	Gemüsenudelauf g.a.c.	Gemüsenudelauf g.a.c.	Gemüsenudelauf g.a.c.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Quark mit Zimt u.Zucker g.	Quarkspeise g.	Quark mit Zimt u.Zucker g.	Quark mit Zimt u.Zucker g.
D o n n e r s t a g 	Käserahmsuppe a.g.	Käserahmsuppe a.g.	Käsesuppe a.g.	Käserahmsuppe a.g.
	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.
	Gebäck a.c.g.	Schokopudding 1.7.e.	Gebäck a.c.g.	Gebäck a.c.g.
F r e i t a g 	Wirsingroulade c.g.j.	Wirsingroulade c.g.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.	Frikadelle 2.3.a.c.j.
	Salzkartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.
	Bratensauce 3	Bratensauce 3	Buttermöhren	Buttermöhren
	Milchschnitte g.	Diätjoghurt 1.2.7.g.	Milchschnitte g.	Milchschnitte g.

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!