



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



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

30.01.2023 bis 03.02.2023 | 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. Müslquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müslquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müslquark 7.g.	Rindergeschnetzeltes a.j. Brühereis Salatteller 7.g.j. Müslquark 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	 Schnibbelbohneintopf 4. Frische Bratwurst 3. Fruchtcoktail 7.	Schnibbelbohneintopf 4. Frische Bratwurst 3. Dunstobst	Schnibbelbohneintopf 4. Frische Bratwurst 3. Fruchtcoktail 7.	Schnibbelbohneintopf 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

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 | |

* 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

06.02.2023 bis 10.02.2023 I 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

Kennzeichnungen 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 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 | |

* 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

13.02.2023 bis 17.02.2023 | KW 7

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Vegetarische Bolognese .a.f.7. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vegetarische Bolognese .a.f.7. 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.
D i e n s t a g	 Frische Bratwurst 3. Schwarzwurzel a.g. Kartoffelpüree g. Vanille - Joghurt 1.g.	Frische Bratwurst 3. Schwarzwurzel a.g. Kartoffeln 4. Vanille - Joghurt 1.g.	Frische Bratwurst 3. Schwarzwurzel a.g. Kartoffelpüree g. Vanille - Joghurt 1.g.	Geflügelbratwurst Schwarzwurzel a.g. Kartoffelpüree g. Vanille - Joghurt 1.g.
M i t t w o c h	 Gemüsepfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.
D o n n e r s t a g	 Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Gebäck a.c.g.	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Schokopudding 1.7.e.	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Gebäck a.c.g.	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Gebäck a.c.g.
F r e i t a g	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j Frisches Obst 5	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Möhreneintopf 4. Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.

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

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 | |

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

Anderungen vorbehalten!

