



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

19.07.2021 bis 23.07.2021 | KW 29

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Gefüllte Paprikaschote c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Gefüllte Paprikaschote c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Diätvanillepudding 7.g.c.	Frühlingsrolle a.c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Frühlingsrolle a.c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.
D i e n s t a g	 Kohlrabieintopf 4. g. Frische Bratwurst 3. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Kohlrabieintopf 4. g. Frische Bratwurst 3. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Spinatintopf 4. Frische Bratwurst 3. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Kohlrabieintopf 4. g. Geflügelbratwurst Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
M i t w o c h	 Hähnchenschnitzel c. Salzkartoffeln 4. Currysauce a.g. Mischgemüse Joghurtspeise 1.2.g.	Hähnchensteak Natur Kartoffeln 4. Sauce g. Mischgemüse Joghurtspeise 1.2.g.	Hähnchenschnitzel c. Kartoffeln 4. Currysauce a.g. Mischgemüse Joghurtspeise 1.2.g.	Hähnchenschnitzel c. Kartoffeln 4. Currysauce a.g. Mischgemüse Joghurtspeise 1.2.g.
D o n n e r s t a g	 Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Frisches Obst 5	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Frisches Obst 5.	Rindergulasch a. Nudeln c.a. Chinakohlsalat Frisches Obst 5.	Rindergulasch a. Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Frisches Obst 5.
F r e i t a g	 Spinatintopf 4. Eieromelette a.c.e.f.g.h. Müsliriegel e.g.	Spinatintopf 4. Eieromelette a.c.e.f.g.h. Müsliequark 7. g.	Spinatintopf 4. Eieromelette a.c.e.f.g.h. Müsliriegel e.g.	Spinatintopf 4. Eieromelette a.c.e.f.g.h. Müsliriegel e.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 | 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

09.08.2021 bis 13.08.2021 | KW 32

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. Pfersiche gewürfelt 7.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Hackfleischsause a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Pfersiche gewürfelt 7.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Pfersiche gewürfelt 7.
D i e n s t a g 	Frikadelle 2.3.a.c.j. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.	Frikadelle 2.3.a.c.j. Möhreneintopf 4. Dunstobst	Frikadelle 2.3.a.c.j. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.
M i t t w o c h 	Bockwurst 1.2.3. Nudelsalat 1.7.j.c. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Bockwurst 1.2.3. Nudelsalat 1.7.j.c. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Bockwurst 1.2.3. Nudelsalat 1.7.j.c. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Geflügelbockwurst .2. Nudelsalat 1.7.j.c. Quark mit Erdbeeren 7.g.
D o n n e r s t a g 	Järgerschnetzelttes a.g. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Järgerschnetzelttes a.g. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Järgerschnetzelttes a.g. Kräuterpürree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Putengeschnetzelttes Kräuterpürree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
F r e i t a g 	Heringsstipp g.c.j. Salzkartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 4. Joghurt 7.g.	Fischfilet Kartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Heringsstipp g.c.j. Kartoffeln 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 | 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 Muensterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

16.08.2021 bis 20.08.2021 | KW 33

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.
	Vanillepudding g.	Diätvanillepudding 7.g.c.	Vanillepudding g.	Vanillepudding g.
D i e n s t a g 	Rostbratwurst 3.g.j.	Rostbratwurst 3.g.j.	Rostbratwurst 3.g.j.	Geflügelwurst
	Sommergemüse	Sommergemüse	Sommergemüse	Sommergemüse
	Salzkartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.
	Bratensauce 3	Bratensauce 3	Buttermöhren	Buttermöhren
	Götterspeise 1.	Joghurt Natur 7. g.	Götterspeise 1.	Götterspeise 1.
M i t w o c h 	Paprikaschnitzel 3.7.c.g.k.i.a.	Schweinesteak-Jägersauce	Jägerschnitzel c.a.	Hähnchenschnitzel c.a.
	Brühereis	Brühereis	Brühereis	Brühereis
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Schokoquark 7.g.	Schokoquark 7.g.	Schokoquark 7.g.	Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g 	Großer Salatteller 7.g.j.	Großer Salatteller 7.g.j.	Großer Salatteller 7.g.j.	Großer Salatteller 7.g.j.
	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.
	Eisspeise 1.g.e.	Eisspeise 1.g.e.	Eisspeise 1.g.e.	Eisspeise 1.g.e.
F r e i t a g 	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g.	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g.	Bunte Gemüsesuppe mit Einlage g.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügeleinlage
	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 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

23.08.2021 bis 27.08.2021 | KW 34

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Salzkartoffeln 4. Apfelmus 7.	Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Dunstobst	Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Apfelmus 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Apfelmus 7.
D i e n s t a g 	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Müsliquark 7.g.
M i t t w o c h 	Fruchtiger Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Bratling-Natur i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.
D o n n e r s t a g 	Rahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Geflügelgulasch a. g. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.
F r e i t a g 	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Mirabellen Kompott	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Diätobst	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Mirabellen Kompott	Mitternachtssuppe a.i. Brötchen a. Mirabellen Kompott

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!