



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:





Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

21.06.2021 bis 25.06.2021 | KW 25

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.
D i e n s t a g	 Pizza Italia 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pizza italia 2.6.a.g. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Pizza Italia 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pizza-Vegetarisch 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
M i t w o c h	 Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5
D o n n e r s t a g	 Spargel Kochschinken Salzkartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.
F r e i t a g	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Götterspeise 1.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Götterspeise 1.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage 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 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!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

28.06.2021 bis 02.07.2021 | KW 26

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Jägerschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Jägerschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Jägerschnetzeltes a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Putengeschnetzeltes Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
D i e n s t a g 	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Salzkartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Geflügelbratwurst Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.
M i t t w o c h 	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.	Geflügelbockwurst .2. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g 	Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Putengulasch Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.
F r e i t a g 	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Milchschnitte g.	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Bunte Gemüsesuppe mit Einlage g. Milchschnitte g.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügeleinlage Milchschnitte 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!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:




Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

05.07.2021 bis 09.07.2021 | KW 27

Tag	HAUPTGERICHT				SONDERKOSTFORMEN			
	Vollkost				Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
M o n t a g 	Hühnerfrikassee a.				Hühnerfrikassee a.			
	Brühreis				Brühreis			
	Salatteller 7.g.j.				Salatteller 7.g.j.			
	Frisches Obst 5				Frisches Obst 5.			
D i e n s t a g	Möhreneintopf 4.				Möhreneintopf 4.			
	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.				Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.			
	Schokopudding g.				Diät-Schokopudding 1.7.e.			
M i t w o c h	Fleischkäse j.				Fleischkäse j.			
	Kartoffelsalat 1.7.c.i.g				Kartoffelsalat 1.7.c.i.g			
	Vanille Trink 1.g.				Diätpudding 7.g.c.			
D o n n e r s t a g 	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d.				Fischfilet "natur"			
	Salzkartoffeln 4.				Kartoffeln 4.			
	Senfsauce a.g.j.				Senfsauce a.g.j.			
	Salatteller 7.g.j.				Salatteller 7.g.j.			
	Pfersiche gewürfelt 7.				Dunstobst			
F r e i t a g 	Gulaschsuppe a.				Gulaschsuppe a.			
	Brötchen a.				Brötchen a.			
	Götterspeise 1.				Joghurt natur7.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!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

12.07.2021 bis 16.07.2021 | KW 28

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Hackfleischsauce a.	Hackfleischsauce a.	Hackfleischsauce a.	Sojabolognese f.a.
	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 	Frühlingsrolle Vegetarisch a.c.	Paprikaschote c.	Frühlingsrolle a.c.	Frühlingsrolle a.c.
	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.	Tomatensauce g.a.
	Brühereis	Brühereis	Brühereis	Brühereis
	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.
M i t w o c h 	Hähnchenbrustfilet Natur	Hähnchenfilet-Natur	Hähnchenfilet-Natur	Hähnchenfilet-Natur
	Brokolie	Brokolie	Brokolie	Brokolie
	Kräutersauce a.g	Sauce a.	Kräutersauce a.g	Kräutersauce a.g
	Salzkartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.
	Joghurt Natur 7. g.	Joghurt Natur 7. g.	Joghurt Natur 7. g.	Joghurt Natur 7. g.
D o n n e r s t a g 	Kartoffelblumenkohlaufauf 4.a.g.	Kartoffelaufauf 4.a.g.	Kartoffelaufauf 4.a.g.	Kartoffelaufauf 4.a.g.
	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.
	Frisches Obst 5	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.	Frisches Obst 5.
F r e i t a g 	Hühnersuppentopf mit Einlage g.	Hühnersuppentopf mit Einlage g.	Hühnersuppentopf mit Einlage g.	Hühnersuppentopf 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

⚠ 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!