



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

26.04.2021 bis 30.04.2021 | KW 17

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Kohlroulade a.c. Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Milchreis 7.g.	Kohlroulade a.c. Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Joghurt 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Milchreis 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Milchreis 7.g.
D i e n s t a g	 Schweineschnitzel c.a. Rosenkohl Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Eisspeise 1.g.e.	Minutensteaks Rosenkohl Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Eisspeise 1.g.e.	Schweineschnitzel c.a. Erbsen-Möhren Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Eisspeise 1.g.e.	Hähnchenschnitzel c.a. Rosenkohl Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Eisspeise 1.g.e.
M i t w o c h	 Rahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Geflügelgulasch a. g. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g	 Vegetarische Bolognese .a.f.7. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Vege.Bolognese.a.f.7 Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Vege.Bolognese.a.f.7 Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.
F r e i t a g	 Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5	Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5.	Gemüsesuppe Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5.	Erbseneintopf 4. Geflügelbockwurst .2. 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

⚠ 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

03.05.2021 bis 07.05.2021 | KW 18

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	Eieromelette"italia"a.c.g.h.j. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Eieromelette"italia"a.c.g.h.j. Sauce a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Eieromelette"italia"a.c.g.h.j. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Eieromelette"italia"a.c.g.h.j. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
D i e n s t a g	 Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Frische Gemüsepfanne Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.
M i t w o c h	 Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügeleinlage Joghurtspeise 1.2.g.
D o n n e r s t a g	 Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Geflügelwurst Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.
F r e i t a g	 Gulaschsuppe a. Brötchen a. Götterspeise 1.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Joghurt Natur 7. g.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Götterspeise 1.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. 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

10.05.2021 bis 14.05.2021 | KW 19

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Putenrahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putengulasch a. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.
D i e n s t a g 	Grüner-Bohneneintopf 4. Frische Bratwurst 3. Birnen halbe Frucht 7.	Grüner-Bohneneintopf 4. Frische Bratwurst 3. Dunstobst	Gemüseeeintopf Frische Bratwurst 3. Birnen halbe Frucht 7.	Grüner-Bohneneintopf 4. Geflügelbratwurst Birnen halbe Frucht 7.
M i t t w o c h 	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Nudelpfanne a.c.g.f.i. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.
D o n n e r s t a g	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
F r e i t a g	Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub

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

17.05.2021 bis 21.05.2021 | KW 20

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Frisches Obst 5	Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Frisches Obst 5.	Chinakohleintopf. 4. Frische Bratwurst 3. Frisches Obst 5.	Spitzkohleintopf 4. Geflügelbratwurst Frisches Obst 5.
D i e n s t a g	 Gyros-Auflauf a.g.c. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gyros-Auflauf a.g.c. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gyros-Auflauf a.g.c. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Geflügel-Nudelauf a.g.c Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
M i t w o c h	 Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.	Nudeltopf Diätjoghurt 1.2.7.g.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.
D o n n e r s t a g	 Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Salzkartoffeln 4. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffeln 4. Sauce a. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffeln 4. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffeln 4. Kräutersauce a.g Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
F r e i t a g	 Fruchtiger Tortelinesalat 1.7.c.g.i.j. Hähnchennuggets 1.a.e.g. Eisspeise 1.g.e.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Hähnchennuggets 1.a.e.g. Eisspeise 1.g.e.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Hähnchennuggets 1.a.e.g. Eisspeise 1.g.e.	Tortolinesalat 1.7.c.g.i.j. Hähnchennuggets 1.a.e.g. Eisspeise 1.g.e.

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!