



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

04.10.2021 bis 08.10.2021 | KW 40

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Tomaten-Hack-Sauce a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Tomaten-Hack-Sauce a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Tomaten-Hack-Sauce a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Sojabolognese 7.3.f. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.
<b>D i e n s t a g</b> 	Hähnchenbrust in Zwiebelsauce a.g.j. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokopudding g.	Hähnchenbrust in Zwiebelsauce a.g.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenbrust Kräutersauce a. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenbrust in Zwiebelsauce a.g.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Schokopudding g.
<b>M i t t w o c h</b> 	Currygeschnetzeltes a.g Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Currygeschnetzeltes a.g Brühereis Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Currygeschnetzeltes a.g Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Currygeschnetzeltes a.g Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Kohlroulade a.c. Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Vanillepudding g.	Kohlroulade a.c. Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Diätvanillepudding 7.g.c.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Vanillepudding g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Vanillepudding g.
<b>F r e i t a g</b> 	Erbseintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Milchschnitte g.	Erbseintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Gemüsesuppe Bockwurst 1.2.3. Milchschnitte g.	Erbseintopf 4. Geflügelbockwurst .2. 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 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

11.10.2021 bis 15.10.2021 | KW 41

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Paprikafrikadelle 3.7.2.a.c.j. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Jägerfrikadelle a.c. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Jägerfrikadelle a.c. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Grflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
<b>D i e n s t a g</b> 	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Fruchtcoktail 7.	Nudeltopf  Dunstobst	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Fruchtcoktail 7.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g. Vanille Sauce 1.7.g. Fruchtcoktail 7.
<b>M i t t w o c h</b> 	Putengeschnetzeltes China Art a.f. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Putengeschnetzeltes a.f. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Diätvanillepudding 7.g.c.	Putengeschnetzeltes a.f. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Putengeschnetzeltes a.f. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Rostbratwurst 3.g.j. Mischgemüse Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Eisspeise 1.g.e.	Rostbratwurst 3.g.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Eisspeise 1.g.e.	Rostbratwurst 3.g.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Buttermöhren Eisspeise 1.g.e.	Geflügelwurst Mischgemüse Kartoffeln 4. Buttermöhren Eisspeise 1.g.e.
<b>F r e i t a g</b> 	Pichelsteiner - Eintopf 4. Müsliriegel e.g. Apfelmus 7.	Pichelsteiner - Eintopf 4. Müsliequark 7. g. Dunstobst	Möhreneintopf 4 Rindfl. Müsliriegel e.g. Apfelmus 7.	Pichelsteiner - Eintopf 4. Müsliriegel e.g. Apfelmus 7.

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

18.10.2021 bis 22.10.2021 | KW 42

Tag	HAUPTGERICHT				SONDERKOSTFORMEN			
	Vollkost				Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
<b>M</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>		Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Krauterpürree c.f.a.i.j. Erbsen u. Möhren Milchreis 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Krauterpürree c.f.a.i.j. Erbsen u. Möhren Joghurt 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Krauterpürree c.f.a.i.j. Erbsen u. Möhren Milchreis 7.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Krauterpürree c.f.a.i.j. Erbsen u. Möhren Milchreis 7.g.			
<b>D</b> <b>i</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>		Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Apfelmus 7.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Dunstobst	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Apfelmus 7.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Apfelmus 7.			
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>		Schweineschnitzel c.a. Brühereis Paprikarahmsauce a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Minutensteaks Brühereis Paprikarahmsauce a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Schweineschnitzel c.a. Brühereis Paprikarahmsauce a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hähnchenschnitzel c.a. Brühereis Paprikarahmsauce a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.			
<b>D</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>n</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>		Gyrosgeschnetzeltes in Sauce a. Butternudeln c.a. Möhrensalat 7.g. Schokoquark 7.g.	Gyrosgeschnetzeltes a. Butternudeln c.a. Möhrensalat 7.g. Schokoquark 7.g.	Gyrosgeschnetzeltes a. Nudeln c.a. Möhrensalat 7.g. Schokoquark 7.g.	Gyrosgeschnetzeltes a. Butternudeln c.a. Möhrensalat 7.g. Schokoquark 7.g.			
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>		Kartoffelsuppe 4.i. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst 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 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

25.10.2021 bis 29.10.2021 I KW 43

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Currygulasch a.g. Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Eisspeise 1.g.e.	Currygulasch a.g. Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Eisspeise 1.g.e.	Currygulasch a.g. Nudeln c.a. Chinakohlsalat Eisspeise 1.g.e.	Putengulasch Butternudeln c.a. Krautsalat 2. Eisspeise 1.g.e.
<b>D</b> <b>i</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Kasslersteak Kartoffelpürree g. Sauerkraut i. Mirabellen Kompott	Kasslersteak Kartoffeln 4. Sauerkraut i. Diätobst	Kasslersteak Kartoffelpüree g. Gemüse Mirabellen Kompott	Geflügelschnitzel natur Kartoffelpürree g. Sauerkraut i. Mirabellen Kompott
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>	 Tortelini -Schinkenrahmsauce 3.6.a.c. Salatteller 7.g.j. Vanille Trink 1.g.	Tortelinies 3.6.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Tortelinie 3.6.a.c. Salatteller 7.g.j. Vanille Trink 1.g.	Tortelinies 3.6.a.c. Salatteller 7.g.j. Vanille Trink 1.g.
<b>D</b> <b>o</b> <b>n</b> <b>n</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Hühnerfrikassee a. Brühereis Buttererbsen Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Erbsen Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Buttererbsen Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hühnerfrikassee a. Brühereis Buttererbsen Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage 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


01.11.2021 bis 05.11.2021 | KW 44


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

M o n t a g		Allerheiligen	Allerheiligen	Allerheiligen	Allerheiligen
----------------------------	--	---------------	---------------	---------------	---------------

D i e n s t a g		Putensteak	Putensteak	Putensteak	Putensteak
	Kaisergemüse	Kaisergemüse	Kaisergemüse	Kaisergemüse	
	Brühreis	Brühreis	Brühreis	Brühreis	
	Currysauce a.g.	Sauce g.	Currysauce a.g.	Currysauce a.g.	
	Apfelmus 7.	Dunstabstob	Apfelmus 7.	Apfelmus 7.	

M i t w o c h		Gyrossuppe a.	Gyrossuppe a.	Gyrossuppe a.	Gyrossuppe a.
	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.	Brötchen a.	
	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		Fleischkäse j.	Fleischkäse j.	Fleischkäse j.	Geflügelfleischkäse j.
	Salzkartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	
	Rosenkohl	Rosenkohl	Erbsen-Möhren	Rosenkohl	
	Bratensauce 3	Bratensauce 3	Buttermöhren	Buttermöhren	
	Karamelcreme g.	Diätpudding 7.g.c.	Karamelcreme g.	Karamelcreme g.	

F r e i t a g		Erbseneintopf 4.	Erbseneintopf 4.	Gemüsesuppe	Erbseneintopf 4.
	Bockwurst 1.2.3.	Bockwurst 1.2.3.	Bockwurst 1.2.3.	Bockwurst 1.2.3.	Geflügelbockwurst .2.
	Milchschnitte g.	Diätjoghurt 1.2.7.g.	Milchschnitte g.	Milchschnitte g.	

**Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende**

- Kennlichmachungen erforderlich:**
- mit Farbstoff
  - mit Konservierungsstoff oder konserviert
  - mit Geschmacksverstärker
  - geschwefelt
  - gewachst
  - mit Phosphat
  - mit Zucker

**Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung**

- Gluten
- Krebstiere
- Hühnerei und Erzeugnisse
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Lactose und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Lupinen
- Weichtiere

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

Anderungen vorbehalten!