








Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



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

12.09.2022 bis 16.09.2022 | KW 37

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN			
	Vollkost		Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
M o n t a g		Rostbratwurst 3.g.j. Apfelrotkohl 2. Salzkartoffeln 4. Müslquark 7.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Müslquark 7.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Sommergemüse Kartoffeln 4. Müslquark 7.g.	Geflügelwurst Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Müslquark 7.g.	
D i e n s t a g		Paprikagulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Paprikagulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Jägersgulasch Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Paprikagulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	
M i t t w o c h		Gefüllte-Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcoktail 7.	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Dunstobst	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcoktail 7.	Gef.Kartoffeltaschen g. Kaisergemüse Sauce Hollandaise Fruchtcoktail 7.	
D o n n e r s t a g		Geschnetzeltes süß - sauer a.j.i. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Geschnetzeltes a.j. Vollkornnudeln a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	
F r e i t a g		Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennzeichnungsangaben erforderlich:

- mit Farbstoff
 - mit Konservierungsstoff oder konserviert
 - mit Geschmacksverstärker
 - geschwefelt
 - gewachst
 - mit Phosphat
 - 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

19.09.2022 bis 23.09.2022 | KW 38

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Linseneintopf 4. mit Einlage g. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Linseneintopf 4. mit Einlage g. Quarkspeise g.	Gemüseintopf 4. mit Einlage g. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Linseneintopf 4. Geflügeleinlage Quark mit Zimt u.Zucker g.
D i e n s t a g	 Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Frische Gemüsepfanne Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Lasagne a.c.g.i. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
M i t w o c h	 Jägerfrikadelle a.c. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Jägerfrikadelle a.c. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Jägerfrikadelle a.c. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Geflügelfrikadelle (6) Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
D o n n e r s t a g	 Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Gefüllte Zucchini a.g. Vollkornnudeln a. Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.
F r e i t a g	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Apfelmus 7.	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Dunstobst	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Apfelmus 7.	Möhreneintopf 4. Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Apfelmus 7.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennlichmachungen erforderlich:

- mit Farbstoff
 - mit Konservierungsstoff oder konserviert
 - mit Geschmacksverstärker
 - geschwefelt
 - gewachst
 - mit Phosphat
 - 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

26.09.2022 bis 30.09.2022 | KW 39

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
D i e n s t a g	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Mischgemüse Eisspeise 1.g.e.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Mischgemüse Eisspeise 1.g.e.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Mischgemüse Eisspeise 1.g.e.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Mischgemüse Eisspeise 1.g.e.
M i t w o c h	 Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Möhreneintopf 4. Dunstobst	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Möhreneintopf 4. Apfelmus 7.
D o n n e r s t a g	 Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Hackfleischsause a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
F r e i t a g	Sommerfest	Sommerfest	Sommerfest	Sommerfest

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!

03.10.2022 bis 07.10.2022 | KW 40

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	Tag der Deutschen Einheit	Feiertag	Feiertag	Feiertag
D i e n s t a g	 Hähnchenbrustfilet- Hawaii g. Currysauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Hähnchenbrustfilet Natur Sauce g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawaii g. Currysauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawaii g. Currysauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Currygeschnetzeltes a.g Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Currygeschnetzeltes a.g Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Currygeschnetzeltes a.g Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Currygeschnetzeltes a.g Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
D o n n e r s t a g	 Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Vanillepudding g.	Geflügelfrikadelle 2.3.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.
F r e i t a g	 Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Milchschnitte g.	Erbseneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Gemüsesuppe Bockwurst 1.2.3. Milchschnitte g.	Erbseneintopf 4. Geflügelbockwurst .2. Milchschnitte g.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennzeichnungen erforderlich:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff oder konserviert
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- gewachst
- mit Phosphat
- 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!