



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

25.04.2022 bis 29.04.2022 | KW 17

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	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.
<b>D i e n s t a g</b> 	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.
<b>M i t t w o c h</b> 	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.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Vegetarische Bolognese .a.f.7. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Vegetarische Bolognese .a.f.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.
<b>F r e i t a g</b> 	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

02.05.2022 bis 06.05.2022 | KW 18

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>	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.
<b>D</b> <b>i</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 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.
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>	 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.
<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>	 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.
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 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

09.05.2022 bis 13.05.2022 | KW 19

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
<b>M o n t a g</b> 	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.	
<b>D i e n s t a g</b> 	Frische Bratwurst 3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Birnen halbe Frucht 7.	Frische Bratwurst 3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Dunstobst	Frische Bratwurst 3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Birnen halbe Frucht 7.	Geflügelbratwurst Kartoffelsalat 1.7.c.i. Birnen halbe Frucht 7.	
<b>M i t t w o c h</b> 	Tortelinie-Käsesauce g. 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.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Quark mit Erdbeeren 7.g.	
<b>F r e i t a g</b> 	Kohlrabieintopf 4. g. Frikadelle 2.3.a.c.j Frisches Obst 5	Kohlrabieintopf 4. g. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Spinatintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Kohlrabieintopf 4. g. Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. 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

16.05.2022 bis 20.05.2022 | 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



Hähnchenroulade a.f.  
Butternudeln c.a.  
Salatteller 7.g.j.  
Mirabellen Kompott

Hähnchenroulade a.f.  
Butternudeln c.a.  
Salatteller 7.g.j.  
Diätobst

Hähnchenroulade a.f.  
Nudeln c.a.  
Salatteller 7.g.j.  
Mirabellen Kompott

Hähnchenroulade a.f.  
Butternudeln c.a.  
Salatteller 7.g.j.  
Mirabellen Kompott

D  
o  
n  
n  
e  
r  
s  
t  
a  
g



Geflügelrostbratwurst  
Salzkartoffeln 4.  
Kräutersauce a.g  
Salatteller 7.g.j.  
Karamelcreme g.

Geflügelrostbratwurst  
Kartoffeln 4.  
Sauce a.  
Salatteller 7.g.j.  
Diätpudding 7.g.c.

Geflügelrostbratwurst  
Kartoffeln 4.  
Kräutersauce a.g  
Salatteller 7.g.j.  
Karamelcreme g.

Geflügelrostbratwurst  
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.

Tortelinesalat 1.7.c.g.i.j.  
Hähnchennuggets 1.a.e.g.  
Eisspeise 1.g.e.

Tortelinesalat 1.7.c.g.i.j.  
Hähnchennuggets 1.a.e.g.  
Eisspeise 1.g.e.

Tortelinesalat 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 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

23.05.2022 bis 27.05.2022 | KW 21

Tag	HAUPTGERICHT				SONDERKOSTFORMEN			
	Vollkost				Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch	
M o n t a g  	Paprikagulasch a.				Paprikagulasch a.	Jäggulasch	Paprikagulasch a.	
	Salzkartoffeln 4.				Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	Kartoffeln 4.	
	Salatteller 7.g.j.				Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	Salatteller 7.g.j.	
	Joghurtdrink 1.2.7.g.				Joghurtdrink 1.2.7.g.	Joghurtdrink 1.2.7.g.	Joghurtdrink 1.2.7.g.	
D i e n s t a g  	Hähnchenbrustfilet- Hawai g.				Hähnchenbrustfilet Natur	Hähnchenbrust Hawai g.	Hähnchenbrust Hawai g.	
	Brühreis				Brühreis	Brühreis	Brühreis	
	Currysauce a.g.				Sauce g.	Currysauce a.g.	Currysauce 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.	
M i t w o c h  	Bauerneintopf 4. mit Einlage g.				Bauerneintopf 4. mit Einlage g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage	
	Joghurt Natur 7. g.				Joghurt Natur 7. g.	Joghurt Natur 7. g.	Joghurt Natur 7. g.	
	Christi Himmelfahrt				Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	
D o n n e r s t a g	Christi Himmelfahrt				Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	
	Werkstatt Urlaub				Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	
F r e i t a g	Werkstatt Urlaub				Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	Werkstatt Urlaub	

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

30.05.2022 bis 03.06.2022 | KW 22

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Putenrahmgulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanille - Joghurt 1.g.	Putengulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanille - Joghurt 1.g.	Putenrahmgulasch a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanille - Joghurt 1.g.	Putenrahmgulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanille - Joghurt 1.g.
<b>D i e n s t a g</b> 	Vegetarische Schnitte i.a.c. Salzkartoffeln 4. Quark-Dip g.j. Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.	Bratling-Natur i.a.c. Kartoffeln 4. Quark-Dip Salatteller 7.g.j. Müsliequark 7. g.	Vegetarische Schnitte i.a.c. Kartoffeln 4. Quark-Dip Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.	Vegetarische Schnitte i.a.c. Kartoffeln 4. Quark-Dip g.j. Salatteller 7.g.j. Müsliriegel e.g.
<b>M i t t w o c h</b> 	Hähnchenschnitzel c. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Schokopudding g.	Hähnchensteak Natur Kartoffelsalat 1.7.c.i. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenschnitzel c. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenschnitzel c. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Schokopudding g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Großer Salatteller 7.g.j. mit gebr. Champignons Vanillepudding g.	Großer Salatteller 7.g.j. mit gebr. Champignons Diätvanillepudding 7.g.c.	Großer Salatteller 7.g.j. mit gebr. Champignons Vanillepudding g.	Großer Salatteller 7.g.j. mit gebr. Champignons Vanillepudding g.
<b>F r e i t a g</b>	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:

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!