



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
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 	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.
M i t t w o c h 	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.
D o n n e r s t a g 	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.
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

02.05.2022 bis 06.05.2022 | 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

09.05.2022 bis 13.05.2022 | 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	 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.
M i t w o c h	 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.
D o n n e r s t a g	 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.
F r e i t a g	 Kohlrabieeintopf 4. g. Frikadelle 2.3.a.c.j Frisches Obst 5	Kohlrabieeintopf 4. g. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Spinat Eintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Frisches Obst 5.	Kohlrabieeintopf 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.

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 Abteilungsleiter zur Verfügung

- a. Gluten
- b. Krebstiere
- c. Hühnerei und Erzeugnisse
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Lactose und Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

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. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Paprikagulasch a. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Jäggulasch Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtdrink 1.2.7.g.	Paprikagulasch a. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtdrink 1.2.7.g.
D i e n s t a g	 Hähnchenbrustfilet- Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Hähnchenbrustfilet Natur Brühreis Sauce g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Joghurt Natur 7. 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

⚠ 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
M o n t a g 	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.
D i e n s t a g 	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.
M i t t w o c h 	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.
D o n n e r s t a g 	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.
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:

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!