

Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

22.04.2024 bis 26.04.2024 | KW 17

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g 	Vegetarische Bolognese Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vege.Bolognese Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vege.Bolognese Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Vege.Bolognese Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
D i e n s t a g 	Schweineschnitzel c.a. Rosenkohl Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Eisspeise 1.g.e.	Schweineschnitzel c.a. Rosenkohl Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Eisspeise 1.g.e.	Schweineschnitzel c.a. Erbsen-Möhren Kartoffeln 4. Buttermöhren Eisspeise 1.g.e.	Hähnchenschnitzel c.a. Rosenkohl Kartoffeln 4. Buttermöhren Eisspeise 1.g.e.
M i t t w o c h 	Rahmgulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Gulasch a.c.g.f.i. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Gulasch a.c.g.f.i. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Geflügelgulasch a. g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g 	Tortellini 1.a. Tomaten-Käse-Sauce g.2.3.7. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Tortellini 1.a. Tomaten-Käse-Sauce g.2. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Tortellini 1.a. Tomaten-Käse-Sauce g.2. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.	Tortellini 1.a. Tomaten-Käse-Sauce g.2. Salatteller 7.g.j. Fruchtcoktail 7.
F r e i t a g 	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Nachtisch	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Nachtisch	Möhreneintopf 4. Frikadelle 2.3.a.c.j. Nachtisch	Möhreneintopf 4. Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Nachtisch

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennzeichnerungen erforderlich:

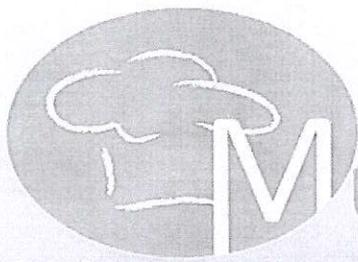
1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

* 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. Hühner- und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

Änderungen 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

06.05.2024 bis 10.05.2024 I 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	 Hähnchenschnitzel c. Brühereis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5	Hähnchensteak Natur Brühereis Sauce g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.	Hähnchenschnitzel c. Brühereis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.	Hähnchenschnitzel c. Brühereis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müsli - Joghurt g.	Nudelpfanne a.c.g.f.i. Salatteller 7.g.j. Müsli - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müsli - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müsli - 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 Kenntlichmachungen erforderlich:

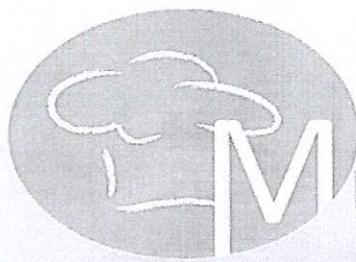
1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

* 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 | |

Änderungen 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

13.05.2024 bis 17.05.2024 | KW 20

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. Bockwurst Frisches Obst 5	Bunte Gemüsesuppe 4. Bockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe Bockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
D i e n s t a g	 Gemüseauflauf Vege.I.G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Vege.I. G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Veg.IG. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Veg.I.G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
M i t w o c h	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Schokopudding g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Schokopudding g.
D o n n e r s t a g	 Paprikagulasch a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Paprikagulasch a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurt natur7.g.	Jägersulasch Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Paprikagulasch a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
F r e i t a g	 Hühnerfrikassee a. Brühereis Nachtisch	Hühnerfrikassee a. Brühereis Nachtisch	Hühnerfrikassee a. Brühereis Nachtisch	Hühnerfrikassee a. Brühereis Nachtisch

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, LMTV.

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 | |

Änderungen vorbehalten!