

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

19.05.2025 bis 23.05.2025 | KW 21

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Jägerschnitzeltes a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Jägerschnitzeltes a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Jägerschnitzeltes a.g. Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Putengeschnitzeltes Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
D i e n s t a g	 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.
M i t w o c h	 Putenrahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putengulasch a. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.
D o n n e r s t a g	 Hähnchenbrustfilet- Hawai g. Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Vanillepudding g.	Hähnchenbrustfilet Natur Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Diätvanillepudding 7.g.c.	Hähnchenbrust Hawai g. Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Vanillepudding g.	Hähnchenbrust Hawai g. Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Vanillepudding g.
F r e i t a g	 Vegetarische Bolognese Butternudeln c.a.g. Nachtisch	Vege.Bolognese Butternudeln c.a.g. Nachtisch	Vege.Bolognese Nudeln c.a.g. Nachtisch	Vege.Bolognese Butternudeln c.a.g. Nachtisch

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. Hühnerlei 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

26.05.2025 bis 30.05.2025 | KW 22

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Diätpudding 7.g.c.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Karamelcreme 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.	Vegetarische Schnitte 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 w o c h	 Hähnchenkeule Fruchtiger Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Schokopudding g.	Hähnchenkeule Fruchtiger Torteliniessalat Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenkeule Fruchtiger Torteliniessalat Diät-Schokopudding 1.7.e.	Hähnchenkeule Fruchtiger Torteliniessalat Schokopudding 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

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnererei 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.

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

09.06.2025 bis 13.06.2025 | KW 24

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
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. Bockwurst Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g	 Gefüllte Paprikaschote c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Gefüllte Paprikaschote c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Diät pudding 7.g.c.	Frühlingsrolle a.c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Frühlingsrolle a.c. Tomatensauce g.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
F r e i t a g	 Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. 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

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnererei 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.

Änderungen vorbehalten!