






15.08.2022 bis 19.08.2022 | KW 33

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. Vanillepudding g.	Putengulasch a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Diätvanillepudding 7.g.c.	Putenrahmgulasch a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.	Putenrahmgulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Vanillepudding g.
D i e n s t a g	 Rostbratwurst 3.g.j. Sommergemüse Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Götterspeise 1.	Rostbratwurst 3.g.j. Sommergemüse Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Joghurt Natur 7. g.	Rostbratwurst 3.g.j. Sommergemüse Kartoffeln 4. Buttermöhren Götterspeise 1.	Geflügelwurst Sommergemüse Kartoffeln 4. Buttermöhren Götterspeise 1.
M i t w o c h	 Paprikaschnitzel 3.7.c.g.k.i.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Schweinsteak-Jägersauce Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Jägerschnitzel c.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.	Hähnchenschnitzel c.a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Schokoquark 7.g.
D o n n e r s t a g	 Wirsingroulade c.g.j. Salzkartoffeln 4. Bratensauce a. Rote Grütze 7.	Wirsingroulade c.g.j. Kartoffeln 4. Rote Grütze 7.	Frikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Rote Grütze 7.	Frikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Rote Grütze 7.
F r e i t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe mit Einlage g. Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügeleinlage Frisches Obst 5.

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennzeichnungen 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!







Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



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

22.08.2022 bis 26.08.2022 | KW 34

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Salzkartoffeln 4. Apfelmus 7.	Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Dunstobst	Frikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Apfelmus 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Mischgemüse Kartoffeln 4. Apfelmus 7.
D i e n s t a g	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Müsliquark 7.g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Müsliquark 7.g.
M i t w o c h	 Fruchtiger Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Bratling-Natur i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.	Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Vegetarische Schnitte i.a.c. Quarkspeise 7.g.
D o n n e r s t a g	 Rahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Gulasch a.c.g.f.i. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Geflügelgulasch a. g. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.
F r e i t a g	Betriebsausflug der Angestellten	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen

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!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:






Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

29.08.2022 bis 02.09.2022 | KW 35

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Hackfleischsauce a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsauce a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsauce a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
D i e n s t a g	 Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Schokopudding g.	Spitzkohleintopf 4. Frische Bratwurst 3. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Chinakohleintopf. 4. Frische Bratwurst 3. Diät-Schokopudding 1.7.e.	Spitzkohleintopf 4. Geflügelbratwurst Schokopudding g.
M i t w o c h	 Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.	Putensteak Kartoffelsalat 1.7.c.i.g Rote Grütze 7.
D o n n e r s t a g	 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.
F r e i t a g	 Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Joghurt 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Kartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Fischfilet- Bordelaise 3.a.d. Röstkartoffeln 4. Milchreis 7.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!

