



# Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

03.01.2022 bis 07.01.2022 | KW 1

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	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.
<b>D i e n s t a g</b> 	Paprikafrikadelle 3.7.2.a.c.j. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Jägerfrikadelle a.c. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Quarkspeise g.	Jägerfrikadelle a.c. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Quark mit Zimt u.Zucker g.	Grflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Quark mit Zimt u.Zucker g.
<b>M i t t w o c h</b> 	Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt natur7.g.	Schweinegulasch Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Putengulasch a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Blumenkohl-Käsemedaillon a.g. Brühereis Käsesauce a.g. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Putenspieß Brühereis Sauce Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Putenspieß Brühereis Sauce Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Blumenkohl-Käsemed.a.g. Brühereis Sauce Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.
<b>F r e i t a g</b> 	Serbische Bohnensuppe 4. Bockwurst 1.2.3. Milchreis 7.g.	Serb.Bohnensuppe 4. Bockwurst 1.2.3. Joghurt 7.g.	Möhreneintopf 4. Bockwurst 1.2.3. Milchreis 7.g.	Serb.Bohnensuppe 4. Geflügelbockwurst .2. Milchreis 7.g.

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               |                                |

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

10.01.2022 bis 14.01.2022 | KW 2

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>	 Hühnerfrikassee a. Buttererbsen Salzkartoffeln 4. Vanillepudding g.	Hühnerfrikassee a. Erbsen Kartoffeln 4. Diätvanillepudding 7.g.c.	Hühnerfrikassee a. Buttererbsen Kartoffeln 4. Vanillepudding g.	Hühnerfrikassee a. Buttererbsen Kartoffeln 4. Vanillepudding 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>	 Järgeschnetztes a.g. Butterspätzle c. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Järgeschnetztes a.g. Spätzle c. Salatteller 7.g.j. Joghurt natur7.g.	Järgeschnetztes a.g. Butterspätzle c. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Putengeschnetztes Butterspätzle c. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Joghurt 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Milchreis 7.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Milchreis 7.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>	 Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause 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.
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Linseneintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Linseneintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5.	Gemüseintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Linseneintopf 4. Geflügelbockwurst 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

17.01.2022 bis 21.01.2022 | KW 3

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
<b>M o n t a g</b> 	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Salzkartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.	Geflügelbratwurst Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Joghurt Natur 7. g.
<b>D i e n s t a g</b> 	Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Rahmgeschnetzeltes a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Putengeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
<b>M i t t w o c h</b> 	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Nudeltopf Quark mit Erdbeeren 7.g.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g. Vanille Sauce 1.7.g. Quark mit Erdbeeren 7.g.
<b>D o n n e r s t a g</b> 	Kohlroulade a.c. Salzkartoffeln 4. Bratensauce 3 Pfirsiche gewürfelt 7.	Kohlroulade a.c. Kartoffeln 4. Bratensauce 3 Dunstobst	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Pfirsiche gewürfelt 7.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c. Kartoffeln 4. Buttermöhren Pfirsiche gewürfelt 7.
<b>F r e i t a g</b> 	Grünkohleintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5	Grünkohleintopf 4. mit Mettenden g. Frisches Obst 5.	Spinateintopf 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.	Grünkohleintopf 4. Geflügelbockwurst 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 Muensterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

24.01.2022 bis 28.01.2022 I KW 4

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>	 Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Hackfleischsause a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.
<b>D</b> <b>i</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>s</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Joghurt Natur 7. g.
<b>M</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>w</b> <b>o</b> <b>c</b> <b>h</b>	 Frühlingsrolle Vegetarisch a.c. Brühereis Salatteller 7.g.j. Tomatensauce g.a. Frisches Obst 5	Paprikaschote c. Brühereis Salatteller 7.g.j. Tomatensauce g.a. Frisches Obst 5.	Frühlingsrolle a.c. Brühereis Salatteller 7.g.j. Tomatensauce g.a. Frisches Obst 5.	Frühlingsrolle a.c. Brühereis Salatteller 7.g.j. Tomatensauce g.a. Frisches Obst 5.
<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>	 Fischroulade d.i. Rahmspinat a.g. Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Fischroulade d.i. Spinat Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Fischroulade d.i. Spinat Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Fischroulade d.i. Spinat Kartoffelpüree c.f.a.i.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.
<b>F</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>i</b> <b>t</b> <b>a</b> <b>g</b>	 Gyrossuppe a. Brötchen a. Milchreis 1.g.c.	Gyrossuppe a. Brötchen a. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Gyrossuppe a. Brötchen a. Milchreis 1.g.c.	Gyrossuppe a. Brötchen a. Milchreis 1.g.c.

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               |                                |

Anderungen vorbehalten!