



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

06.06.2022 bis 10.06.2022 | KW 23

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	 Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Mischgemüse Frisches Obst 5	Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Kartoffeln 4. Mischgemüse Frisches Obst 5.	Schweinegulasch Kartoffeln 4. Mischgemüse Frisches Obst 5.	Putengulasch a.g. Kartoffeln 4. Mischgemüse Frisches Obst 5.
M i t w o c h	 Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Hackfleischsause a. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.
D o n n e r s t a g	 Bratwurstschnecke 3. Apfelrotkohl 2. Salzkartoffeln 4. Götterspeise 1.	Bratwurstschnecke 3. Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Joghurt natur7.g.	Bratwurstschnecke 3. Sommergemüse Kartoffeln 4. Götterspeise 1.	Geflügelwurst Apfelrotkohl 2. Kartoffeln 4. Götterspeise 1.
F r e i t a g	 Weissebohnsuppe 4. mit Einlage g. Vanille Trink 1.g.	Weissebohnsuppe 4. mit Einlage g. Diätpudding 7.g.c.	Grüner-Bohneneintopf mit Einlage g. Vanille Trink 1.g.	Weissebohnsuppe 4. Geflügeleinlage Vanille Trink 1.g.

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

13.06.2022 bis 17.06.2022 | KW 24

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Gefüllte-Kartoffeltaschen g. Brühereis Käsesahnesauce a.g. Salatteller 7.g.j. Milchreis 7.g.	Gef.Kartoffeltaschen g. Brühereis Sauce a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurt 7.g.	Gef.Kartoffeltaschen g. Brühereis Käsesahnesauce a.g. Salatteller 7.g.j. Milchreis 7.g.	Gef.Kartoffeltaschen g. Brühereis Käsesahnesauce a.g. Salatteller 7.g.j. Milchreis 7.g.
D i e n s t a g	 Gemüsepfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.	Gemü.Pfanne mit Gnocchi c. Salatteller 7.g.j. Quark mit Erdbeeren 7.g.
M i t w o c h	 Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst 1.2.3. Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst .2. Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g	Fronleichnam	Fronleichnam	Fronleichnam	Fronleichnam
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. 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

20.06.2022 bis 24.06.2022 I KW 25

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schoko - Joghurt 1.g.
D i e n s t a g	 Pizza Italia 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pizza italia 2.6.a.g. Salatteller 7.g.j. Diätpudding 7.g.c.	Pizza Italia 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.	Pizza-Vegetarisch 2.6.1.a.g. Salatteller 7.g.j. Karamelcreme g.
M i t w o c h	 Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Gemüsebratling i.a.c. Brühereis Tomatensauce g.a. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g	 Spargel Kochschinken Salzkartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.	Spargel Kochschinken Kartoffeln 4. Sauce Hollandaise Milchreis 1.g.c.
F r e i t a g	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Götterspeise 1.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Joghurt Natur 7. g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Götterspeise 1.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Götterspeise 1.

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

27.06.2022 bis 01.07.2022 | KW 26

Tag	HAUPTGERICHT		SONDERKOSTFORMEN	
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Järgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Järgeschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Joghurt Natur 7. g.	Järgeschnetzeltes a.g. Nudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Putengeschnetzeltes Butternudeln c.a. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
D i e n s t a g	 Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Salzkartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Frische Bratwurst 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Geflügelbratwurst Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.
M i t w o c h	 Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.	Bockwurst 1.2.3. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.	Geflügelbockwurst .2. Kartoffelsalat 1.7.c.i. Frisches Obst 5.
D o n n e r s t a g	 Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Currygulasch a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Putengulasch Brühereis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.
F r e i t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Milchschnitte g.	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Bunte Gemüsesuppe mit Einlage g. Milchschnitte g.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügeleinlage Milchschnitte 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!