



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

16.06.2025 bis 20.06.2025 | KW 25

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Rostbratwurst 3.g.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schokopudding g.	Rostbratwurst 3.g.j. Kartoffeln 4. Erbsen u. Möhren Diät-Schokopudding 1.7.e.	Rostbratwurst 3.g.j. Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Diät-Schokopudding 1.7.e.	Geflügelwurst Kartoffelpüree g. Erbsen u. Möhren Schokopudding g.
D i e n s t a g	 Putengeschnetzeltes "Gärtnerin Art"a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Geschnetzeltes a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Putengeschnetzeltes a. Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Putengeschnetzeltes a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.
M i t w o c h	 Erbseneintopf 4. mit Einlage g. Nachtisch	Erbseneintopf 4. mit Einlage g. Nachtisch	Gemüsesuppe mit Einlage g. Nachtisch	Erbseneintopf 4. Geflügeleinlage Nachtisch
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

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. 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 | |

* Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Änderungen vorbehalten!

Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

23.06.2025 bis 27.06.2025 | KW 26

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Blumenkohl-Käsemedaillon a.g. Kräutersauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Blumenkohl-Käsemedaillon a.g. Sauce a. Brühereis Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Fischfilet Kräutersauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.	Blumenkohl-Käsemed.a.g. Kräutersauce a.g. Brühereis Salatteller 7.g.j. Joghurtspeise 1.2.g.
D i e n s t a g	 Bratwurstschnecke 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Salzkartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Bratwurstschnecke 3. Kohlrabie Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Bratwurstschnecke 3. Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.	Geflügelwurst Kohlrabie in Rahm a.g. Kartoffeln 4. Fruchtquark 1.7.e.g.
M i t w o c h	 Nudelsalat 1.7.j.c. Bockwurst Milchreis 1.g.c.	Nudelsalat 1.7.j.c. Bockwurst Diätjoghurt 1.2.7.g.	Nudelsalat 1.7.j.c. Bockwurst Milchreis 1.g.c.	Nudelsalat 1.7.j.c. Geflügelbockwurst Milchreis 1.g.c.
D o n n e r s t a g	 Gyrosgeschnetzeltes in Sauce a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Gyrosgeschnetzeltes a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Joghurt natur7.g.	Gyrosgeschneltes a. Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.	Gyrosgeschneltes a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Götterspeise 1.
F r e i t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Nachtisch	Bunte Gemüsesuppe 4. mit Einlage g. Nachtisch	Bunte Gemüsesuppe mit Einlage g. Nachtisch	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügeleinlage 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. 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 | |

* Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Änderungen vorbehalten!

