Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst

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

01.05.2023 bis 05.05.2023 | KW 18

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	**Zucker-verminderte Kost**	**Leichte-Kost**	**ohne-Schweinefleisch**
Montag	Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag
Dienstag	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.
Mittwoch	Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. mit Einlage g. Joghurtspeise 1.2.g.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügeleinlage Joghurtspeise 1.2.g.
Donnerstag	Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Rostbratwurst 3.g.j. Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.	Geflügelwurst Nudelsalat 1.7.j.c. Schoko - Joghurt 1.g.
Freitag	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Götterspeise 1.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Joghurt Natur 7. g.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Götterspeise 1.	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Götterspeise 1.

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 Abteilungsl.zur Verfügung

a. Gluten
b. Krebstiere
c. Hühnerei und Erzeugnisse
d. Fisch
e. Erdnüsse
f. Sojabohnen
g. Lactose und Milcherzeugnisse
h. Schalenfrüchte
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite
m. Lupinen
n. Weichtiere

* 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

08.05.2023 bis 12.05.2023 I KW 19

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	**Zucker-verminderte Kost**	**Leichte-Kost**	**ohne-Schweinefleisch**
Montag	 Putenrahmgulasch a.g. Salzkartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putengulasch a. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.	Putenrahmgulasch a.g. Kartoffeln 4. Kaisergemüse Joghurtbecher 2.3.g.
Dienstag	 Hähnchenschnitzel c. Brühreis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5	Hähnchensteak Natur Brühreis Sauce g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.	Hähnchenschnitzel c. Brühreis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.	Hähnchenschnitzel c. Brühreis Currysauce a.g. Möhrensalat 7.g. Frisches Obst 5.
Mittwoch	 Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Nudelpfanne a.c.g.f.i. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.	Tortelinie-Käsesauce g. Salatteller 7.g.j. Müslie - Joghurt g.
Donnerstag	 Hähnchenbrustfilet Natur Buttererbsen Sauce Hollandaise Salzkartoffeln 4. Joghurtbecher 2.3.g.	Hähnchenfilet-Natur Erbsen Kartoffeln 4. Joghurtbecher 2.3.g.	Hähnchenfilet-Natur Buttererbsen Sauce Hollandaise Kartoffeln 4. Joghurtbecher 2.3.g.	Hähnchenfilet-Natur Buttererbsen Sauce Hollandaise Kartoffeln 4. Joghurtbecher 2.3.g.
Freitag	 Spitzkohleintopf 4. mit Mettenden g. Milchreis 1.g.c.	Spitzkohleintopf 4. mit Mettenden g. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Spitzkohleintopf 4. Geflügelbratwurst Milchreis 1.g.c.	Spitzkohleintopf 4. Geflügelbratwurst 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

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung

a. Gluten
b. Krebstiere
c. Hühnerei und Erzeugnisse
d. Fisch
e. Erdnüsse
f. Sojabohnen
g. Lactose und Milcherzeugnisse
h. Schalenfrüchte
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite
m. Lupinen
n. Weichtiere

* 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

15.05.2023 bis 19.05.2023 I KW 20

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	**Zucker-verminderte Kost**	**Leichte-Kost**	**ohne-Schweinefleisch**
Montag	Bunte Gemüsesuppe 4. Bockwurst Frisches Obst 5	Bunte Gemüsesuppe 4. Bockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe Bockwurst Frisches Obst 5.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
Dienstag	Gemüseauflauf Vege.I.G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Vege.I. G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Veg.IG. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Gemüseauflauf Veg.I.G. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
Mittwoch	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.	Nudeltopf Diätjoghurt 1.2.7.g.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g.f. Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.	Pfannekuchen gefüllt a.c.g Vanille Sauce 1.7.g. Milchreis 1.g.c.
Donnerstag	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Freitag	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 Abteilungsl.zur Verfügung

a. Gluten
b. Krebstiere
c. Hühnerei und Erzeugnisse
d. Fisch
e. Erdnüsse
f. Sojabohnen
g. Lactose und Milcherzeugnisse
h. Schalenfrüchte
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite
m. Lupinen
n. Weichtiere

* 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

22.05.2023 bis 26.05.2023 I KW 21

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	**Zucker-verminderte Kost**	**Leichte-Kost**	**ohne-Schweinefleisch**
Montag	 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.
Dienstag	 Hähnchenbrustfilet- Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5	Hähnchenbrustfilet Natur Brühreis Sauce g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.	Hähnchenbrust Hawai g. Brühreis Currysauce a.g. Salatteller 7.g.j. Frisches Obst 5.
Mittwoch	 Putenrahmgulasch a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putengulasch a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putenrahmgulasch a.g. Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.	Putenrahmgulasch a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Rote Grütze 7.
Donnerstag	 Hühnerfrikassee a. Brühreis Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Hühnerfrikassee a. Brühreis Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Hühnerfrikassee a. Brühreis Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.	Hühnerfrikassee a. Brühreis Salatteller 7.g.j. Eisspeise 1.g.e.
Freitag	 Käserahmsuppe a.g. Brötchen a. Milchschnitte g.	Käserahmsuppe a.g. Brötchen a. Diätjoghurt 1.2.7.g.	Käsesuppe a.g. Brötchen a. Milchschnitte g.	Käserahmsuppe a.g. Brötchen a. Milchschnitte 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

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsl.zur Verfügung

a. Gluten
b. Krebstiere
c. Hühnerei und Erzeugnisse
d. Fisch
e. Erdnüsse
f. Sojabohnen
g. Lactose und Milcherzeugnisse
h. Schalenfrüchte
i. Sellerie
j. Senf
k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite
m. Lupinen
n. Weichtiere

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

Änderungen vorbehalten!