



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Mini Menüs	Vegetarisch	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht angepasste Vollkost	Gourmet	Vorsuppen		1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La	Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mo									
01.02.	Art. 4097 ● L	Art. 4550	Art. 4759 ●	Art. 4621 ● L	Art. 4144 ●	Art. 1401	01.02.	<input type="checkbox"/>								
Di	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La	Cremliger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S	Di									
02.02.	Art. 4581	Art. 4594	Art. 4533	Art. 4747 ● L	Art. 4436 ● L	Art. 1412 ● L	02.02.	<input type="checkbox"/>								
Mi	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi									
03.02.	Art. 4206 ● L	Art. 4603	Art. 4745 ● L	Art. 4139 ● L	Art. 4433 ● L	Art. 1405	03.02.	<input type="checkbox"/>								
Do	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassische Ochsen-schwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn	Do									
04.02.	Art. 4434 ● L	Art. 4516	Art. 4560	Art. 4083 ● L	Art. 4282 ●	Art. 1406 ● L	04.02.	<input type="checkbox"/>								
Fr	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr									
05.02.	Art. 4177 ●	Art. 4565	Art. 4080 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4424 ● L	Art. 1407 ● L	05.02.	<input type="checkbox"/>								
Sa	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Saftige Gemüsekrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Sa									
06.02.	Art. 4525	Art. 4387	Art. 4551 ●	Art. 4768 ● L	Art. 4182 ●	Art. 1411	06.02.	<input type="checkbox"/>								
So	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Cremliges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	So									
07.02.	Art. 4756 ●	Art. 4587	Art. 4240 ●	Art. 4145 ● L	Art. 4334	Art. 1429 ● L	07.02.	<input type="checkbox"/>								

Vorsuppen, Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden.
Dessert 0,90 € / Kuchen 2,00€
Salat 1,80€ (**Kraut:** Mo. & Fr., **Gurke:** Di. & Sa., **Rote Bete:** Mi. & So., **Möhre:** Do.)

Telefon: 05246 961-405 / mail: menueservice@caritas-guetersloh.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Wählen Sie Ihre Kostform:
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____