



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 leichte Vollkost	Gourmet	Vorsuppen		1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo 01.06.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ② ●	Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ●	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln Art. 4139 ● L	Kürbis-Karottensuppe Sn Art. 1410 ② ● L	Mo 01.06.									
Di 02.06.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La Art. 4581 ② ● L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La Art. 4594 ② ● L	Cremliger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ② ● L	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4436 ● L	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1418 ② ● L	Di 02.06.									
Mi 03.06.	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4206 ● L	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 ② ● L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	Vegetarischer Pfannkuchen mit Spargelfüllung dazu grü-ner und weißer Spargel in cremiger Soße und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4569 ② ● L	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ●	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411 ② ● L	Mi 03.06.									
Do 04.06.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4434 ● L	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ② L	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ② ●	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei Art. 4083 ● L	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4282 ●	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S Art. 1412 ● L	Do 04.06.									
Fr 05.06.	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4177 ●	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ② ● L	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais Art. 4798 ● L	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 Art. 4424 ● L	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S Art. 1429 ● L	Fr 05.06.									
Sa 06.06.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ② L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ② ● L	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1416 ② ● L	Sa 06.06.									
So 07.06.	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4756 ●	Cremliges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ② ● L	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4240 ●	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L	Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4503 ② ●	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407 ● L	So 07.06.									

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

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^{10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,79,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100}
- = Butterkuchen^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,79,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100}

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____