



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										
Mo 08.02.	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Art. 4628	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4002	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645	"Westfälisches Zwiebelfleisch" Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211	Kürbis-Karottensuppe Sn Art. 1410	Mo									
Di 09.02.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La Art. 4547	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402	Di									
Mi 10.02.	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146	Cremitige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4098	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411	Mi									
Do 11.02.	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4219	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4522	Rustikaler Kartoffel-Linseneintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S Art. 4622	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079	Zwei knusprige Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelpaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4786	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1405	Do									
Fr 12.02.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4022	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4734	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4416	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S Art. 1408	Fr									
Sa 13.02.	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemü-sereis G,G1,M,Me,La,S Art. 4797	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei Art. 4249	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4425	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1416	Sa									
So 14.02.	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4284	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407	So									

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 _____