



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		Anzahl								
Mo	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Penne-Nudeln mit vegetari-scher Bolognese G,G1,G3,S	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salz-kartoffeln 20,3	Kürbis-Karottensuppe Sn	Mo									
09.08.	Art. 4553	Art. 4552	Art. 4039	Art. 4210	Art. 4197	Art. 1410	09.08.									
Di	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit ro-ter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ra-gout in feiner Soße, dazu Salzkar-toffeln G,G1,M,Me,La,S	Bunte Geflügelpfanne mit Pa-prika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gemüseeeintopf nach "Gärt-nerin Art" mit frittierten Mettbäll-chen vom Schwein G,G1,Ei,S	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S	Di									
10.08.	Art. 4502	Art. 4599	Art. 4732	Art. 4612	Art. 4221	Art. 1412	10.08.									
Mi	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zwetschgenknödel mit Vanille-soße, dazu fruchtiges Pflaumenkom-pott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhafte Rosenkohl-Kar-toffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Zarte Hähnchenbrust in Cur-ry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Tafelspitz aus zartem Rind-fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi									
11.08.	Art. 4493	Art. 4524	Art. 4560	Art. 4400	Art. 4225	Art. 1405	11.08.									
Do	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili-enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzel-tes in feiner Soße mit Gemüse-Nu-deln G,G1,S,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da-zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd	Klassische Ochsen-schwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn	Do									
12.08.	Art. 4229	Art. 4387	Art. 4069	Art. 4275	Art. 4427	Art. 1406	12.08.									
Fr	Hähnchenfilets in feiner Sauer-rahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Möhreerein-topf mit feinen Kartoffelwürfeln	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-So-ße G,G1,M,Me,La	"Himmel und Erde" Stampf-kartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rin-derbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße dazu eine bunte Ge-müsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Fr									
13.08.	Art. 4744	Art. 4603	Art. 4506	Art. 4378	Art. 4418	Art. 1418	13.08.									
Sa	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feinen So-ße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Sa									
14.08.	Art. 4082	Art. 4558	Art. 4610	Art. 4419	Art. 4779	Art. 1411	14.08.									
So	Zarter Rinderbraten in kräfti-ger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Südländische Gemüse-Nu-delpfanne mit Tomaten und Papri-ka G,G1	Deutsches Beefsteak mit Erb-sen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	So									
15.08.	Art. 4231	Art. 4549	Art. 4023	Art. 4192	Art. 4751	Art. 1407	15.08.									

Vorsuppen, Desserts, Salate & Kuchen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden. Saisonartikel solange der Vorrat reicht. Preise: Dessert 0,90€ / Kuchen 2,00€ / Salat 1,80€ Salate - 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!

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)

= 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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort