



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	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S	Mo									
11.10.	Art. 4557	Art. 4547	Art. 4002	Art. 4645	Art. 4255	Art. 1412	11.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	"Westfälisches Zwiebelfleisch" Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Di									
12.10.	Art. 4542	Art. 4628	Art. 4761	Art. 4079	Art. 4211	Art. 1418	12.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Cremitige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingsspürree G,G1,Fi,M,Me,La	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Kürbis-Karottensuppe Sn	Mi									
13.10.	Art. 4146	Art. 4683	Art. 4098	Art. 4415	Art. 4740	Art. 1410	13.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei knusprige Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelpaghetti G,G1,M,Me,La,S	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Do									
14.10.	Art. 4219	Art. 4522	Art. 4622	Art. 4583	Art. 4786	Art. 1411	14.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	Fr									
15.10.	Art. 4022	Art. 4548	Art. 4085	Art. 4734	Art. 4416	Art. 1408	15.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserreis G,G1,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspürree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Sa									
16.10.	Art. 4797	Art. 4574	Art. 4249	Art. 4513	Art. 4425	Art. 1401	16.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	So									
17.10.	Art. 4199	Art. 4580	Art. 4153	Art. 4458	Art. 4284	Art. 1407	17.10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorsuppen, Desserts, Salate & Kuchen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden. Alle Artikel 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 _____