



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		Anzahl								
Mo	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse- mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Kürbis-Karottensuppe Sn	Mo									
15.06.	Art. 4553 ● L	Art. 4552 ● L	Art. 4039 ●	Art. 4225 ● L	Art. 4494 ●	Art. 1410 ● L	15.06.									
Di	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senf-soße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Di									
16.06.	Art. 4493 ● L	Art. 4599 ● L	Art. 4732 ●	Art. 4612 ● L	Art. 4221 ● L	Art. 1418 ● L	16.06.									
Mi	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mi									
17.06.	Art. 4502 L	Art. 4524 ● L	Art. 4560 ●	Art. 4275 ● L	Art. 4766 ● L	Art. 1411 ● L	17.06.									
Do	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S	Do									
18.06.	Art. 4229 ● L	Art. 4387 ● L	Art. 4210 ● L	Art. 4400 ● L	Art. 4427 ●	Art. 1412 ● L	18.06.									
Fr	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse- mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Ei,M,Me,La,S	Fr									
19.06.	Art. 4744 ● L	Art. 4603 ● L	Art. 4506 L	Art. 4158 ● L	Art. 4418 ● L	Art. 1429 ● L	19.06.									
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 Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Sa									
20.06.	Art. 4082 ● L	Art. 4558 ●	Art. 4610 ● L	Art. 4419 ● L	Art. 4779 ● L	Art. 1416 ● L	20.06.									
So	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	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									
21.06.	Art. 4231 ● L	Art. 4550 ●	Art. 4543 ● L	Art. 4192 ● L	Art. 4284 ●	Art. 1407 ● L	21.06.									

Vorsuppen, Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgesicht 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,G,G1,E,M,Me,La,Sd
 = Butterkuchen 8,G1,E,M,Me,La,Sd,Sn

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