



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	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Fruchtige Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Mo									
18.01.	Art. 4762 ● L	Art. 4321 ☞ ● L	Art. 4024 ●	Art. 4629 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 1401 ☞ ● L	18.01.	<input type="checkbox"/>								
Di	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S	Di									
19.01.	Art. 4608 ☞ ● L	Art. 4574 ☞ ● L	Art. 4016 ●	Art. 4189 ● L	Art. 4203 ●	Art. 1412 ● L	19.01.	<input type="checkbox"/>								
Mi	Herzhaftes Rinderge-schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Cremeriger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mi									
20.01.	Art. 4233 ● L	Art. 4565 ☞ ● L	Art. 4501 ☞ ● L	Art. 4644 ● L	Art. 4120 ●	Art. 1405 ☞ ● L	20.01.	<input type="checkbox"/>								
Do	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S	Klassische Ochsen-schwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn	Do									
21.01.	Art. 4430 ● L	Art. 4539 ☞ L	Art. 4023 ● L	Art. 4263 ● L	Art. 4167 ☞ ●	Art. 1406 ● L	21.01.	<input type="checkbox"/>								
Fr	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühling-spüree G,G1,M,Me,La	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr									
22.01.	Art. 4515 ☞ L	Art. 4594 ☞ ● L	Art. 4609 ●	Art. 4472 ● L	Art. 4791 ☞	Art. 1407 ● L	22.01.	<input type="checkbox"/>								
Sa	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturrell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 3,Sn	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S	Sa									
23.01.	Art. 4099 ●	Art. 4628 ☞ ● L	Art. 4088 ●	Art. 4734 ● L	Art. 4406 ●	Art. 1411 ☞ ● L	23.01.	<input type="checkbox"/>								
So	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S	So									
24.01.	Art. 4168 ● L	Art. 4548 ☞ ●	Art. 4124 ● L	Art. 4465 ● L	Art. 4202 ● L	Art. 1408 ☞ ● L	24.01.	<input type="checkbox"/>								

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!

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 _____