



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										
<b>Mo</b> 19.04.	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei Art. 4557	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe Art. 4628	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4002	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645	<b>"Westfälisches Zwiebelfleisch"</b> Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211	<b>Rote Linsensuppe</b> mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402	<b>Mo</b>									
<b>Di</b> 20.04.	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542	<b>Spiralnudeln in Käsesoße</b> mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La Art. 4547	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079	<b>Fränkischer Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255	<b>Brokkolicremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S Art. 1418	<b>Di</b>									
<b>Mi</b> 21.04.	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146	<b>Cremitige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4098	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740	<b>Klassische Ochsen-schwanzsuppe</b> G,G1,Ei,S,Sn Art. 1406	<b>Mi</b>									
<b>Do</b> 22.04.	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4219	<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4522	<b>Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf</b> mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S Art. 4622	<b>Vegetarische Nuggets</b> (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4583	<b>Zwei knusprige Hähnchen-oberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4786	<b>Kartoffelcremesuppe mit Petersilie</b> M,Me,La,S Art. 1412	<b>Do</b>									
<b>Fr</b> 23.04.	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4022	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4548	<b>Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein</b> mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4734	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4416	<b>Feine Frühlingsuppe mit Nudeln</b> G,G1,Ei,S Art. 1408	<b>Fr</b>									
<b>Sa</b> 24.04.	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüserreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4797	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574	<b>Rindersaftgulasch</b> in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei Art. 4249	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 4513	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4425	<b>Erbsencremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S Art. 1416	<b>Sa</b>									
<b>So</b> 25.04.	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580	<b>Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153	<b>Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458	<b>Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße</b> dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4284	<b>Klare Festtagssuppe</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407	<b>So</b>									

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

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](mailto:menueservice@caritas-guetersloh.de)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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 \_\_\_\_\_