



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sal-lat*	Kuchen
	Mini Menüs	Vegetarisch	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht angepasste Vollkost	Gourmet	Vorsuppen		1	2	3	4	5	6			Anzahl
Mo 19.04.	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Art. 4628	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4002	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s Art. 4645	"Westfälisches Zwiebelfleisch" Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch M,Me,La Art. 1402	Mo 19.04.									<input type="checkbox"/>
Di 20.04.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La Art. 4547	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1418	Di 20.04.									<input type="checkbox"/>
Mi 21.04.	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146	Cremitige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4098	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740	Klassische Ochsen-schwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn Art. 1406	Mi 21.04.									<input type="checkbox"/>
Do 22.04.	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4219	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4522	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S Art. 4622	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4583	Zwei knusprige Hähnchen-oberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4786	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie M,Me,La,S Art. 1412	Do 22.04.									<input type="checkbox"/>
Fr 23.04.	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4022	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 4085	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4734	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn Art. 4416	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln G,G1,Ei,S Art. 1408	Fr 23.04.									<input type="checkbox"/>
Sa 24.04.	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemü-sereis G,G1,M,Me,La,S Art. 4797	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei Art. 4249	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 4513	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4425	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1416	Sa 24.04.									<input type="checkbox"/>
So 25.04.	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4284	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407	So 25.04.									<input type="checkbox"/>

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

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 _____