



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 26.07.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ☞ ●	Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ●	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4106 ●	Brokkolicremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1418 ☞ ● L	Mo 26.07.	<input type="checkbox"/>									
Di 27.07.	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La Art. 4581 ☞ ● L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La Art. 4594 ☞ ● L	Cremeriger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☞ ● L	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4436 ● L	Schwäbische Flädlesuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1405 ☞ ● L	Di 27.07.	<input type="checkbox"/>									
Mi 28.07.	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4206 ● L	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ☞ L	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln Art. 4139 ● L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	Champignoncremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1411 ☞ ● L	Mi 28.07.	<input type="checkbox"/>									
Do 29.07.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4434 ● L	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ☞ L	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ☞ ●	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei Art. 4083 ● L	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4282 ●	Klassische Ochsen-schwanzsuppe G,G1,Ei,S,Sn Art. 1406 ● L	Do 29.07.	<input type="checkbox"/>									
Fr 30.07.	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4177 ●	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ☞ ● L	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais Art. 4798 ● L	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4424 ● L	Kürbis-Karottensuppe Sn Art. 1410 ☞ ● L	Fr 30.07.	<input type="checkbox"/>									
Sa 31.07.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ☞ L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ●	Erbsencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Art. 1416 ☞ ● L	Sa 31.07.	<input type="checkbox"/>									
So 01.08.	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4756 ●	Cremeriges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4240 ●	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145 ● L	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☞ ●	Klare Festtagssuppe G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 1407 ● L	So 01.08.	<input type="checkbox"/>									

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

- = 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}

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 _____