



Menü-angebot	1	7,40 €	2	7,50 €	3	7,90 €	4	8,00 €	5	9,40 €	6	1,80 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen	
	Mini Menüs	Vegetarisch	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht angepasste Vollkost	Gourmet	Vorsuppen	Anzahl																
<b>Mo</b>	<b>Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> s	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingsspürree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen</b> dazu Salzkartoffeln 20,3	<b>Brokkolicremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Mo</b>																
31.01.	Art. 4060 ●	Art. 4608 2 ● L	Art. 4539 2 L	Art. 4415 ● L	Art. 4197	Art. 1418 2 ● L	31.01.																
<b>Di</b>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	<b>Spiralnudeln in Käsesoße</b> mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Di</b>																
01.02.	Art. 4199 ●	Art. 4547 2 ●	Art. 4098 ●	Art. 4513 2 ● L	Art. 4203 ●	Art. 1405 2 ● L	01.02.																
<b>Mi</b>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch s,Sn	<b>Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce</b> mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	<b>Champignoncremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Mi</b>																
02.02.	Art. 4146 ● L	Art. 4522 2 L	Art. 4016 ●	Art. 4644 ● L	Art. 4412 ●	Art. 1411 2 ● L	02.02.																
<b>Do</b>	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senf-soße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art"</b> in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Klassische Ochsen-schwanzsuppe</b> G,G1,Ei,S,Sn	<b>Do</b>																
03.02.	Art. 4493 ● L	Art. 4516 2 L	Art. 4560 2 ●	Art. 4189 ● L	Art. 4779 ● L	Art. 1406 ● L	03.02.																
<b>Fr</b>	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Rührei</b> mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	<b>Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Schlemmerfilet "Florentin"</b> vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse-mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Fruchtige Tomatencremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Fr</b>																
04.02.	Art. 4168 ● L	Art. 4565 2 ● L	Art. 4610 ● L	Art. 4768 ● L	Art. 4424 ● L	Art. 1401 2 ● L	04.02.																
<b>Sa</b>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"</b> mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Erbsencremesuppe</b> G,G1,M,Me,La,S	<b>Sa</b>																
05.02.	Art. 4557 2 L	Art. 4387 2 ● L	Art. 4609 ●	Art. 4061 ● L	Art. 4225 ● L	Art. 1416 2 ● L	05.02.																
<b>So</b>	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	<b>Champignons in Rahmsauce</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	<b>Rinderkraftbrühe mit Eierstich</b> Ei,M,Me,La,S	<b>So</b>																
06.02.	Art. 4756 ●	Art. 4580 2 ●	Art. 4759 ●	Art. 4202 ● L	Art. 4158 ● L	Art. 1429 ● L	06.02.																

Vorsuppen, Desserts, Salate & Kuchen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden. Alle Artikel 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](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>

Änderungen vorbehalten

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)

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_