



| Menü-angebot | 1 9,10 € | | 2 9,50 € | | 3 8,70 € | | 4 11,00 € | | 5 9,10 € | | 6 9,10 € | | Menü | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Des- sert* | Sa- lat* | Kuchen |
|--------------|--|-----|--|-------|--|-------|--|-----|--|-------|---|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---------------|-------------|--------|
| | leichte Vollkost | | Diabetiker | | Mini Menüs | | Gourmet | | Vegetarisch | | Vollkost | | | | | | | | | | | |
| Mo | Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S | | Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La | | Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn | | Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn | | Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La | | Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn | | Mo | | | | | | | | | |
| 14.10. | Art. 4610 | ● L | Art. 4045 | ● | Art. 4060 | ● | Art. 4318 | ● L | Art. 4512 | ☞ | Art. 4076 | | | | | | | | | | | |
| Di | Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S | | Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S | | Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S | | Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn | | Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S | | Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S | | Di | | | | | | | | | |
| 15.10. | Art. 4761 | ● L | Art. 4445 | ● | Art. 4573 | ☞ ● L | Art. 4217 | ● L | Art. 4552 | ☞ ● L | Art. 4641 | | | | | | | | | | | |
| Mi | Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S | | Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La | | Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis | | Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi | | Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei | | Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S | | Mi | | | | | | | | | |
| 16.10. | Art. 4061 | ● L | Art. 4590 | ☞ ● L | Art. 4792 | ● L | Art. 4407 | ● L | Art. 4557 | ☞ L | Art. 4556 | | | | | | | | | | | |
| Do | Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn | | Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn | | Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La | | Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | | Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me | | Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La | | Do | | | | | | | | | |
| 17.10. | Art. 4053 | ● L | Art. 4023 | ● L | Art. 4762 | ● L | Art. 4176 | ● L | Art. 4575 | ☞ ● | Art. 4524 | | | | | | | | | | | |
| Fr | Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S | | Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S | | Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn | | Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn | | Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe | | Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S | | Fr | | | | | | | | | |
| 18.10. | Art. 4612 | ● L | Art. 4465 | ● L | Art. 4790 | ● L | Art. 4108 | ● | Art. 4628 | ☞ ● L | Art. 4263 | | | | | | | | | | | |
| Sa | Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La | | Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S | | Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S | | Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La | | Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 | | Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn | | Sa | | | | | | | | | |
| 19.10. | Art. 4415 | ● L | Art. 4683 | ☞ ● L | Art. 4040 | ● L | Art. 4417 | ● | Art. 4500 | ☞ L | Art. 4767 | | | | | | | | | | | |
| So | Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn | | Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn | | Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S | | Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La | | Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S | | Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S | | So | | | | | | | | | |
| 20.10. | Art. 4400 | ● L | Art. 4297 | ● L | Art. 4227 | ● L | Art. 4770 | ● L | Art. 4599 | ☞ ● L | Art. 4347 | | | | | | | | | | | |

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Ihr Ansprechpartner:
Frau Diederich, Telefon 023 23 - 49 69 50 essen@diakonie-herne.de
Ab- und Umbestellungen bis spätestens einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr.
An Samstagen, Sonn- und Feiertagen sind Änderungen leider nicht möglich.

Dessert = je 0,90 € Salat = je 1,30 € Kuchen = 1,70 €

- P = Pudding
- J = Joghurt
- A = Krautsalat
- B = Gurkensalat
- C = Bohnensalat
- D = Blattsalat
- = Apfelkuchen (G,G1,M,Me,La)
- = Kirschkuchen (G,G1,Ei,M,Me,La)
- = Butterkuchen (G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1)

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

PLZ, Ort _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Änderungen vorbehalten