



### Bestellschein

Kalenderwoche: 50

\* Kann enthalten 1,2,3,10, Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn

Menüangebot	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										Anzahl
<b>Mo</b>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis</b>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> G,G1,G3,S	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Mo</b>									
09.12.	Art. 4023 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4553 ☞ ● L	Art. 4176 ● L	Art. 4552 ☞ ● L	Art. 4053 ● L	09.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch</b> S	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße</b> mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Di</b>									
10.12.	Art. 4645 ● L	Art. 4018 ●	Art. 4430 ● L	Art. 4318 ● L	Art. 4557 ☞ L	Art. 4732 ●	10.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüserais</b> M,Me,La,S,Sn	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln</b> 3,M,Me,La,S,Sn	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Mi</b>									
11.12.	Art. 4400 ● L	Art. 4767 ● L	Art. 4502 ☞ L	Art. 4320 ☞ ●	Art. 4590 ☞ ● L	Art. 4415 ● L	11.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln</b> G,G1	<b>Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturrell" und Kartoffelklöße</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La	<b>Do</b>									
12.12.	Art. 4539 ☞ L	Art. 4587 ☞ ● L	Art. 4229 ● L	Art. 4308 ☞ ●	Art. 4387 ☞ ● L	Art. 4144 ●	12.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b>	<b>Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> M,Me,La,S,Sn	<b>Panierte Alaska-Seelachs-happen</b> dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße</b> dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	<b>Fr</b>									
13.12.	Art. 4158 ● L	Art. 4462 ● L	Art. 4744 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4603 ☞ ● L	Art. 4509 ☞	13.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 9,G,G1,M,Me,La	<b>Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art"</b> in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> mit Tomaten und Paprika G,G1	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei	<b>Sa</b>									
14.12.	Art. 4061 ● L	Art. 4513 ☞ ● L	Art. 4082 ● L	Art. 4765 ● L	Art. 4549 ☞ ●	Art. 4621 ● L	14.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b>	<b>Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln</b> M,Me,La,S,Sn	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	<b>So</b>									
15.12.	Art. 4474 ● L	Art. 4796 ● L	Art. 4231 ● L	Art. 4127 ☞ ●	Art. 4571 ☞ ●	Art. 4197	15.12.	<input type="checkbox"/>								

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](http://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 0 23 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 A = Krautsalat  
J = Joghurt 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