

Bestellschein

Kalenderwoche: 7

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

Menü	Kalenderwoche						Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo	<input type="checkbox"/>								
10.02.									
Di	<input type="checkbox"/>								
11.02.									
Mi	<input type="checkbox"/>								
12.02.									
Do	<input type="checkbox"/>								
13.02.									
Fr	<input type="checkbox"/>								
14.02.									
Sa	<input type="checkbox"/>								
15.02.									
So	<input type="checkbox"/>								
16.02.									

Auf Wunsch können wir Ihnen auch ein Dessert, einen Salat oder ein Stück Kuchen liefern. Diese Komponenten berechnen wir zusätzlich. Die Preise finden Sie auf dem Speiseplan. Für die Bestellung kreuzen Sie bitte ein Symbol beim Kuchen an oder tragen die Ziffer bzw. den Buchstaben beim Dessert bzw. Salat ein.

Diakonie

Telefon: 02323 / 496950
E-Mail: essen@diakonie-herne.de

Ihr Menüservice mit Herz



Menü-angebot	1 9,80 €	2 10,20 €	3 9,40 €	4 11,80 €	5 9,80 €	6 9,80 €
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost
Mo	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse einlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
10.02.	Art. 4612 ● L	Art. 4780 ● L	Art. 4040 ● L	Art. 4334 ✕ ●	Art. 4524 ☞ ● L	Art. 4002 ● L
Di	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunter Fischtopf vom Alaskaseelachs mit Gemüse einlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
11.02.	Art. 4761 ● L	Art. 4249 ●	Art. 4542 ☞ ● L	Art. 4255 ● L	Art. 4562 ☞ ●	Art. 4465 ● L
Mi	Seelachsfilet in Kräuter marinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturrell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüse einlage G,G1,M,Me,La,S	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S
12.02.	Art. 4407 ● L	Art. 4026 ●	Art. 4146 ● L	Art. 4182 ●	Art. 4683 ☞ ● L	Art. 4378 ● L
Do	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S
13.02.	Art. 4599 ☞ ● L	Art. 4406 ●	Art. 4022 ● L	Art. 4784 ●	Art. 4593 ☞ ●	Art. 4610 ● L
Fr	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La
14.02.	Art. 4221 ● L	Art. 4748 ● L	Art. 4233 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4321 ☞ ● L	Art. 4512 ☞
Sa	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn
15.02.	Art. 4590 ☞ ● L	Art. 4644 ● L	Art. 4745 ● L	Art. 4120 ●	Art. 4580 ☞ ●	Art. 4275 ● L
So	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttermilch, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
16.02.	Art. 4189 ● L	Art. 4508 ☞ ●	Art. 4199 ●	Art. 4740 ● L	Art. 4574 ☞ ● L	Art. 4458 ● L

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 02323-496950 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 €

P = Pudding
J = Joghurt

Salat = je 1,30 €

A = Krautsalat
B = Gurkensalat
C = Bohnensalat
D = Blattsalat

Kuchen = 1,70 €

= Apfelkuchen (G,G1,M,Me,La)
 = Kirschkuchen (G,G1,Ei,M,Me,La)
 = Butterkuchen (G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1)