

Bestellschein

Kalenderwoche: 31

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
28.07.	<input type="checkbox"/>								
Di									
29.07.	<input type="checkbox"/>								
Mi									
30.07.	<input type="checkbox"/>								
Do									
31.07.	<input type="checkbox"/>								
Fr									
01.08.	<input type="checkbox"/>								
Sa									
02.08.	<input type="checkbox"/>								
So									
03.08.	<input type="checkbox"/>								

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 € leichte Vollkost	2 10,20 € Diabetiker	3 9,40 € Mini Menüs	4 11,80 € Gourmet	5 9,80 € Vegetarisch	6 9,80 € Vollkost
Mo	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüseris
28.07.	Art. 4621 ● L	Art. 4501 ☞ ● L	Art. 4097 ● L	Art. 4127 ☒ ●	Art. 4554 ☞ ● L	Art. 4798 ● L
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit Erbsen u. Möhren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G1,K,Fi,M,Me,La	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La
29.07.	Art. 4747 ● L	Art. 4153 ●	Art. 4581 ☞ ● L	Art. 4427 ●	Art. 4594 ☞ ● L	Art. 4533 ☞ ● L
Mi	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn
30.07.	Art. 4513 ☞ ● L	Art. 4079 ● L	Art. 4206 ● L	Art. 4782 ●	Art. 4683 ☞ ● L	Art. 4433 ● L
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S
31.07.	Art. 4224 ●	Art. 4778 ● L	Art. 4493 ● L	Art. 4319 ☒	Art. 4590 ☞ ● L	Art. 4609 ●
Fr	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
01.08.	Art. 4426 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4163 ● L	Art. 4758 ● L	Art. 4543 ☞ ● L	Art. 4074
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S
02.08.	Art. 4768 ● L	Art. 4576 ☞ ●	Art. 4525 ☞ L	Art. 4334 ☒ ●	Art. 4387 ☞ ● L	Art. 4551 ●
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
03.08.	Art. 4095 ● L	Art. 4433 ● L	Art. 4755 ●	Art. 4182 ●	Art. 4587 ☞ ● L	Art. 4192 ● 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 werden. 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 €
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)