



### Bestellschein

Kalenderwoche: 38

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

Menü-angebot	1 9,80 €		2 10,20 €		3 9,40 €		4 11,80 €		5 9,80 €		6 9,80 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost											
<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,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>									
15.09.	Art. 4023	● L	Art. 4798	● L	Art. 4553	☞ ● L	Art. 4176	● L	Art. 4552	☞ ● L	Art. 4053	● L	15.09.	<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>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und 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>									
16.09.	Art. 4645	● L	Art. 4018	●	Art. 4429	● L	Art. 4318	● L	Art. 4557	☞ L	Art. 4732	●	16.09.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris</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>Hausgemachter Aprikosennichel</b> mit Vanillesoße 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>									
17.09.	Art. 4400	● L	Art. 4767	● L	Art. 4502	☞ L	Art. 4320	☞ ●	Art. 4516	☞ L	Art. 4415	● L	17.09.	<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 Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La		<b>Do</b>									
18.09.	Art. 4539	☞ L	Art. 4587	☞ ● L	Art. 4229	● L	Art. 4308	☞ ●	Art. 4387	☞ ● L	Art. 4144	●	18.09.	<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-Seelachshappen</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>									
19.09.	Art. 4158	● L	Art. 4462	● L	Art. 4744	● L	Art. 4411	● L	Art. 4603	☞ ● L	Art. 4509	☞	19.09.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" 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>									
20.09.	Art. 4061	● L	Art. 4513	☞ ● L	Art. 4082	● L	Art. 4765	● L	Art. 4549	☞ ●	Art. 4621	● L	20.09.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs 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 Feinschmeckersoße, 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>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		<b>So</b>									
21.09.	Art. 4474	● L	Art. 4796	● L	Art. 4231	● L	Art. 4127	☞ ●	Art. 4571	☞ ●	Art. 4544	☞	21.09.	<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 023 23 - 49 69 50 [essen@diakonie-herne.de](mailto: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)

Änderungen vorbehalten

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.