



Bestellschein

Kalenderwoche: 46

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

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			Anzahl										
Mo	Klassischer Hühnersup- pentopf G,G1,Ei		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La		Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, 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 To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müsereis		Mo											
10.11.	Art. 4621  L		Art. 4501   L		Art. 4097  L		Art. 4127  		Art. 4554   L		Art. 4798  L		10.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 	
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La		Di											
11.11.	Art. 4747  L		Art. 4153 		Art. 4581   L		Art. 4427 		Art. 4594   L		Art. 4533   L		11.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 	
Mi	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La		Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" 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		Mi											
12.11.	Art. 4513   L		Art. 4079  L		Art. 4206  L		Art. 4782 		Art. 4683   L		Art. 4433  L		12.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße 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 ge- schnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		Do											
13.11.	Art. 4224 		Art. 4778  L		Art. 4493  L		Art. 4319 		Art. 4590   L		Art. 4609 		13.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 
Fr	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La		Hähnchenbrust in fruchtig- er Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis		Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkart- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Fr											
14.11.	Art. 4426  L		Art. 4798  L		Art. 4163  L		Art. 4758  L		Art. 4543   L		Art. 4074		14.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen 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 "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Sa											
15.11.	Art. 4768  L		Art. 4576  		Art. 4525  L		Art. 4334  		Art. 4387   L		Art. 4551 		15.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübegemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		So											
16.11.	Art. 4095  L		Art. 4433  L		Art. 4755 		Art. 4182 		Art. 4587   L		Art. 4192  L		16.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 

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 €

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.