



## Bestellschein

Kalenderwoche: 8

 \* 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- ser- t* Anzahl	Sa- lat*	Kuchen
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost											
<b>Mo</b> 16.02.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La		Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Mo</b> 16.02.									
	Art. 4610	L	Art. 4045	Art. 4060	Art. 4318	L	Art. 4512	Art. 4076														
<b>Di</b> 17.02.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,s		<b>Di</b> 17.02.									
	Art. 4761	L	Art. 4445	Art. 4573	Art. 4217	L	Art. 4552	Art. 4641														
<b>Mi</b> 18.02.	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Klassischer Kaiser-schmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis		Seelachsfilet in Kräuter-marinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		<b>Mi</b> 18.02.									
	Art. 4061	L	Art. 4523	Art. 4792	Art. 4407	L	Art. 4557	Art. 4556														
<b>Do</b> 19.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnuheln G,G1,Ei,S,Sn		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnuheln G,G1,M,Me,La		Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerkart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Do</b> 19.02.									
	Art. 4053	L	Art. 4023	Art. 4762	Art. 4176	L	Art. 4575	Art. 4524														
<b>Fr</b> 20.02.	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Bunter Fischtopf vom Alasaka-Seelachs mit Gemüse-einlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		<b>Fr</b> 20.02.									
	Art. 4612	L	Art. 4465	Art. 4790	Art. 4108		Art. 4639	Art. 4263														
<b>Sa</b> 21.02.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La		<b>Sa</b> 21.02.									
	Art. 4415	L	Art. 4668	Art. 4040	Art. 4417		Art. 4500	Art. 4776														
<b>So</b> 22.02.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>So</b> 22.02.									
	Art. 4400	L	Art. 4297	Art. 4227	Art. 4770	L	Art. 4599	Art. 4347														

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel 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 02323 - 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 = Bohnenosalat

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.