










Bestellschein

Kalenderwoche: 9

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									  
23.02.									
Di									  
24.02.									
Mi									  
25.02.									
Do									  
26.02.									
Fr									  
27.02.									
Sa									  
28.02.									
So									  
01.03.									
















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	Klassischer Hühnersup- pentopf <small>G,G1,Ei</small>	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,M,Me,La</small>	Hausgemachte Rinderfrik- adelle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in fruchtiger To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müserais
23.02.	Art. 4621 ● L	Art. 4501  ● L	Art. 4097 ● L	Art. 4127  ●	Art. 4554  ● L	Art. 4798 ● L
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln <small>20,G,G1,K,Fi,M,Me,La</small>	Feine Gemüsauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kom- pott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>
24.02.	Art. 4747 ● L	Art. 4153 ●	Art. 4581  ● L	Art. 4427 ●	Art. 4594  ● L	Art. 4533  ● L
Mi	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) <small>9,G,G1,M,Me,La</small>	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai- Reis <small>Sb</small>	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
25.02.	Art. 4513  ● L	Art. 4079 ● L	Art. 4206 ● L	Art. 4782 ●	Art. 4683  ● L	Art. 4433 ● L
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahms- soße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müserais <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweins- soße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>20,3,S,Sn</small>
26.02.	Art. 4224 ●	Art. 4778 ● L	Art. 4493 ● L	Art. 4319  	Art. 4590  ● L	Art. 4614
Fr	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Hähnchenbrust in fruchtig- er Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis	Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahms- soße dazu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkar- toffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
27.02.	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 <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kalbsgeschnetzeltes "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Nudeln in Rahms- soße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>
28.02.	Art. 4768 ● L	Art. 4576  ●	Art. 4525  L	Art. 4334  ●	Art. 4387  ● L	Art. 4551 ●
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>	Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübens- gemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
01.03.	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. 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 € Salat = je 1,30 € Kuchen = 1,70 €

P = Pudding A = Krautsalat
J = Joghurt B = Gurkensalat
 C = Bohnensalat
 D = Blattsalat

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

Änderungen vorbehalten