



Bestellschein

Kalenderwoche: 10

* 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			1	2	3	4	5	6			Anzahl	
Mo 02.03.	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse einlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Mo										
													02.03.										
Di 03.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüse einlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Di										
													03.03.										
Mi 04.03.	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüse einlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Mi										
													04.03.										
Do 05.03.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Do										
													05.03.										
Fr 06.03.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Fr										
													06.03.										
Sa 07.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Sa										
													07.03.										
So 08.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttermilchgemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		So										
													08.03.										

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
J = Joghurt

A = Krautsalat
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

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.