



## 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- ser- t* lat*	Sa- lat*	Kuchen
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost	Anzahl															
<b>Mo</b> 02.03.	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseenlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kaperndoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörn-chennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Mo</b> 02.03.															
	Art. 4612 ● L	Art. 4780 ● L	Art. 4040 ● L	Art. 4334 ✕ ●	Art. 4524 ✕ ● L	Art. 4002 ● L																
<b>Di</b> 03.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseenlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	<b>Di</b> 03.03.															
	Art. 4761 ● L	Art. 4249 ●	Art. 4542 ✕ ● L	Art. 4255 ● L	Art. 4548 ✕ ●	Art. 4465 ● L																
<b>Mi</b> 04.03.	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseenlage G,G1,M,Me,La,S	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Mi</b> 04.03.															
	Art. 4402 ● L	Art. 4026 ●	Art. 4146 ● L	Art. 4182 ●	Art. 4683 ✕ ● L	Art. 4378 ● L																
<b>Do</b> 05.03.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-Soße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Do</b> 05.03.															
	Art. 4599 ✕ ● L	Art. 4406 ●	Art. 4022 ● L	Art. 4784 ●	Art. 4570 ✕ ●	Art. 4610 ● L																
<b>Fr</b> 06.03.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelspätzle und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	<b>Fr</b> 06.03.															
	Art. 4221 ● L	Art. 4748 ● L	Art. 4233 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4321 ✕ ● L	Art. 4512 ✕																
<b>Sa</b> 07.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rinder geschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	<b>Sa</b> 07.03.															
	Art. 4590 ✕ ● L	Art. 4644 ● L	Art. 4745 ● L	Art. 4120 ●	Art. 4580 ✕ ●	Art. 4275 ● L																
<b>So</b> 08.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger Möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>So</b> 08.03.															
	Art. 4189 ● L	Art. 4508 ✕ ●	Art. 4199 ●	Art. 4740 ● L	Art. 4574 ✕ ● L	Art. 4458 ● 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 = Roggen G2 = Weizen 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 02323-496950 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)

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Änderungen vorbehalten

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.