



Bestellschein

Kalenderwoche: 4

\* 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	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 Rinderfrika- delle 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		Mo										
19.01.																							
	Art. 4621		Art. 4501		Art. 4097		Art. 4127		Art. 4554		Art. 4798		19.01.										
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 Gemüseauswahl 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>		Di										
20.01.																							
	Art. 4747		Art. 4153		Art. 4581		Art. 4427		Art. 4594		Art. 4533		20.01.										
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>		Mi										
21.01.																							
	Art. 4513		Art. 4079		Art. 4206		Art. 4782		Art. 4683		Art. 4433		21.01.										
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße 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 Rotweinsoße 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 geschnitte-ner Mettwurst vom Schwein <small>20,3,S,Sn</small>		Do										
22.01.																							
	Art. 4224		Art. 4778		Art. 4493		Art. 4319		Art. 4590		Art. 4614		22.01.										
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-Sauerrahmsoße da- zu 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>		Fr										
23.01.																							
	Art. 4426		Art. 4798		Art. 4163		Art. 4758		Art. 4543		Art. 4074		23.01.										
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 Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small>		Sa										
24.01.																							
	Art. 4768		Art. 4576		Art. 4525		Art. 4334		Art. 4387		Art. 4551		24.01.										
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>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübegemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		So										
25.01.																							
	Art. 4095		Art. 4433		Art. 4755		Art. 4182		Art. 4587		Art. 4192		25.01.										

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](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 023 23 - 49 69 50 [essen@diakonie-herne.de](mailto: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

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

Kuchen = 1,70 €

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.