



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- ser- t* lat*	Sa- lat*	Kuchen	
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost			Anzahl									
Mo 19.01.	Klassischer Hähnnersuppentopf G,G1,Ei	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensauce mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Filettöpfchen (Schweinemedaillen und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingersöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis	Mo 19.01.																
	Art. 4621 ● L	Art. 4501 ✕ ● L	Art. 4097 ● L	Art. 4127 ✕ ● L	Art. 4554 ✕ ● L	Art. 4798 ● L																	
Di 20.01.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit Erbsen u. Möhren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Di 20.01.																
	Art. 4747 ● L	Art. 4153 ● L	Art. 4581 ✕ ● L	Art. 4427 ● L	Art. 4594 ✕ ● L	Art. 4533 ✕ ● L																	
Mi 21.01.	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinfleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Mi 21.01.																
	Art. 4513 ✕ ● L	Art. 4079 ● L	Art. 4206 ● L	Art. 4782 ● L	Art. 4683 ✕ ● L	Art. 4433 ● L																	
Do 22.01.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittenen Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Do 22.01.																
	Art. 4224 ● L	Art. 4778 ● L	Art. 4493 ● L	Art. 4319 ✕	Art. 4590 ✕ ● L	Art. 4614																	
Fr 23.01.	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Fr 23.01.																
	Art. 4426 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4163 ● L	Art. 4758 ● L	Art. 4543 ✕ ● L	Art. 4074																	
Sa 24.01.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Sa 24.01.																
	Art. 4768 ● L	Art. 4576 ✕ ● L	Art. 4525 ✕ ● L	Art. 4334 ✕ ● L	Art. 4387 ✕ ● L	Art. 4551 ● L																	
So 25.01.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit RübenGemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	So 25.01.																
	Art. 4095 ● L	Art. 4433 ● L	Art. 4755 ● L	Art. 4182 ● L	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 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 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

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.