

Bestellschein

Kalenderwoche: 21

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

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	Mo								
18.05.									
Di									
19.05.									
Mi									
20.05.									
Do									
21.05.									
Fr									
22.05.									
Sa									
23.05.									
So									
24.05.									

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	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße , dazu Gemüse-Reis	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
18.05.	Art. 4023 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4553 ☞ ● L	Art. 4176 ● L	Art. 4552 ☞ ● L	Art. 4053 ● L
Di	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons , dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
19.05.	Art. 4645 ● L	Art. 4018 ●	Art. 4429 ● L	Art. 4318 ● L	Art. 4557 ☞ L	Art. 4732 ●
Mi	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis <small>M, Me, La, S, Sn</small>	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Hausgemachter Aprikosennichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>
20.05.	Art. 4400 ● L	Art. 4767 ● L	Art. 4502 ☞ L	Art. 4320 ☞ ●	Art. 4516 ☞ L	Art. 4415 ● L
Do	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G, G1</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturrell" und Kartoffelklöße <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>	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>20, 3, M, Me, La</small>
21.05.	Art. 4539 ☞ L	Art. 4587 ☞ ● L	Art. 4229 ● L	Art. 4308 ☞ ●	Art. 4387 ☞ ● L	Art. 4144 ●
Fr	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, S1</small>
22.05.	Art. 4158 ● L	Art. 4462 ● L	Art. 4744 ● L	Art. 4411 ● L	Art. 4603 ☞ ● L	Art. 4509 ☞
Sa	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>9, G, G1, M, Me, La</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small>	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, G1, Ei</small>
23.05.	Art. 4061 ● L	Art. 4513 ☞ ● L	Art. 4082 ● L	Art. 4765 ● L	Art. 4549 ☞ ●	Art. 4621 ● L
So	Gedünsteter Alaska-See-lachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small>
24.05.	Art. 4474 ● L	Art. 4796 ● L	Art. 4231 ● L	Art. 4127 ☞ ●	Art. 4571 ☞ ●	Art. 4544 ☞

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 S1 = Mandeln S2 = 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, S1)

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.

Änderungen vorbehalten