



Bestellschein

Kalenderwoche: 12
* 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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		Mo										
16.03.	Art. 4533 ● L		Art. 4606 ●		Art. 4790 ● L		Art. 4407 ● L		Art. 4585 ●		Art. 4164 ●		16.03.										
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		"Westfälisches Zwiebleifisch" Zartes Rindfleisch in Zwiebelsoße, grüne Bohnen u. Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Di									 	
17.03.	Art. 4124 ● L		Art. 4211 ●		Art. 4608 ● L		Art. 4203 ●		Art. 4321 ● L		Art. 4458 ● L		17.03.										
Mi	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La		Mi									 	
18.03.	Art. 4644 ● L		Art. 4780 ● L		Art. 4229 ● L		Art. 4159 ●		Art. 4565 ● L		Art. 4501 ● L		18.03.										
Do	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuterkartoffeln G,G1,Ei		Do									 	
19.03.	Art. 4079 ● L		Art. 4574 ● L		Art. 4212 ● L		Art. 4269 ●		Art. 4539 L		Art. 4024 ●		19.03.										
Fr	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) G,G1,Ei,M,Me,La		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Fr									 	
20.03.	Art. 4472 ● L		Art. 4778 ● L		Art. 4515 L		Art. 4785 ●		Art. 4545 ● L		Art. 4018 ●		20.03.										
Sa	Panierter Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen u. Möhren, Soße Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 3,Sn		Sa									 	
21.03.	Art. 4747 ● L		Art. 4551 ●		Art. 4099 ●		Art. 4217 ● L		Art. 4683 ● L		Art. 4088 ●		21.03.										
So	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3		Kasselerbraten in Braten-saft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi		So									 	
22.03.	Art. 4197 ●		Art. 4102 ●		Art. 4162		Art. 4334 ●		Art. 4548 ●		Art. 4406 ●		22.03.										

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 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,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.