



Bestellschein

Kalenderwoche: 14

* Kanh 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 G,G1,Ei		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstü- cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La		Hausgemachte Rinderfrika- delle in herzhafter Braten- soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Filettöpfchen (Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Finger Möhren 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 To- maten-Balsamico-Soße, dazu Ge- müsereis		Mo										
30.03.	Art. 4621		Art. 4501		Art. 4097		Art. 4127		Art. 4554		Art. 4798		30.03.										
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form- fleisch) mit Erbsen u. Möh- ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champi- gnonsoße, dazu Frühlings- gemüse und Petersilienkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Rührei mit Ge- müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu 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-Kom- pott 10,G,G1,M,Me,La		Di										
31.03.	Art. 4747		Art. 4153		Art. 4581		Art. 4427		Art. 4594		Art. 4533		31.03.										
Mi	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei mit Pflaumen- kompott (mit Süßungsmit- teln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La		Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine- fleisch dazu Rote-Bete-Ge- müse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "natu- rell" 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										
01.04.	Art. 4513		Art. 4079		Art. 4206		Art. 4782		Art. 4683		Art. 4433		01.04.										
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge- müsereis 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 geschnitte-ner Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Do										
02.04.	Art. 4224		Art. 4778		Art. 4493		Art. 4319		Art. 4590		Art. 4614		02.04.										
Fr	Alaska-Seelachs mit Spi- nat-Käse-Auflage (aus nach- haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof- feln G,G1,Fi,M,Me,La		Hähnchenbrust in frucht- iger Tomaten-Balsamico- Soße, dazu Gemüse-Reis		Zartes Schweinegeschnet- zeltes in Soße mit buntem Gemü- semix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei- ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Traditionell zubereitete Le- berklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkart- toffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Fr										
03.04.	Art. 4426		Art. 4798		Art. 4163		Art. 4758		Art. 4543		Art. 4074		03.04.										
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibeku- chen 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 "Züri- cher 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 herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Sa										
04.04.	Art. 4768		Art. 4576		Art. 4525		Art. 4334		Art. 4387		Art. 4551		04.04.										
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Alaska-Seelachs in Senf- Buttersoße dazu Möhren und Ri- si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchenoberkeule in fei- ner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel "Cor- don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä- sesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Cremiges Champignonra- gout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		So										
05.04.	Art. 4095		Art. 4433		Art. 4755		Art. 4182		Art. 4587		Art. 4192		05.04.										

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 0 23 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
J = Joghurt

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)

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.