



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	Anzahl																
Mo 01.06.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Rinderfrikadelle "Griechische Art" dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La		Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		Zarter Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Mo 01.06.										
Di 02.06.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S		Di 02.06.										
Mi 03.06.	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturrell" und Langkornreis		Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		Mi 03.06.										
Do 04.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße , dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Do 04.06.										
Fr 05.06.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße , dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Fr 05.06.										
Sa 06.06.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La		Sa 06.06.										
So 07.06.	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas , dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturrellen Erbsen und Möhren , dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		So 07.06.										

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
- 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.