



### Bestellschein

Kalenderwoche: 24

\* 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								
<b>Mo</b> 08.06.	<b>Klassischer Hühnersup-pentopf</b> G,G1,Ei Art. 4621 ● L	<b>Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstü-cken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 10,M,Me,La Art. 4501 ☞ ● L	<b>Hausgemachte Rinderfrika-delle in herzhafter Braten-soße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Fein-schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4127 ☞ ●	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4554 ☞ ● L	<b>Hähnchenbrust</b> in fruchtiger To-maten-Balsamico-Soße, dazu Ge-müserais Art. 4798 ● L	<b>Mo</b> 08.06.															
<b>Di</b> 09.06.	<b>Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Form-fleisch) mit Erbsen u. Möh-ren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree</b> G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L	<b>Paniertes Schweineschnit-zel "Jäger Art" in Champi-gnonsoße, dazu Frühling-sgemüse und Petersilienkar-toffeln</b> G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ●	<b>Goldgelbes Rührei mit Ge-müse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree</b> Ei,M,Me,La Art. 4581 ☞ ● L	<b>Scholle "Finkenwerder Art"</b> garniert mit Speck und Shrimps, da-zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La Art. 4427 ●	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree</b> G,G1,M,Me,La Art. 4594 ☞ ● L	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☞ ● L	<b>Di</b> 09.06.															
<b>Mi</b> 10.06.	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumen-kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)</b> 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☞ ● L	<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweine-fleisch dazu Rote-Bete-Ge-müse und Salzkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	<b>Rindfleisch in Meerrettich-soße dazu Erbsen "natu-rell" und Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La Art. 4206 ● L	<b>Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis</b> Sb Art. 4782 ●	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☞ ● L	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	<b>Mi</b> 10.06.															
<b>Do</b> 11.06.	<b>Tafelspitz aus zartem Rind-fleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof-feln G,G1,M,Me,La,S Art. 4224 ●	<b>Hähnchencurry "Indische Art"</b> Hähnchen in einer milden Cur-rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn Art. 4778 ● L	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Ge-müserais</b> G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4493 ● L	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</b> G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ☞	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnitte-ner Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4614	<b>Do</b> 11.06.															
<b>Fr</b> 12.06.	<b>Alaska-Seelachs mit Spi-nat-Käse-Auflage</b> (aus nach-haltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartof-feln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4426 ● L	<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis</b> Art. 4798 ● L	<b>Zartes Schweinegeschnet-zeltes</b> in Soße mit buntem Gemü-semix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4163 ● L	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße</b> da-zu eine Gemüsemischung und Salz-kartoffeln M,Me,La,S Art. 4758 ● L	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen "naturell" und klei-ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☞ ● L	<b>Traditionell zubereitete Le-berklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkar-toffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074	<b>Fr</b> 12.06.															
<b>Sa</b> 13.06.	<b>Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibeku-chen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4576 ☞ ●	<b>Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott</b> G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4525 ☞ L	<b>Kalbsgeschnetzeltes "Züri-cher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☞ ●	<b>Saftige Gemüseküchle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln</b> G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4387 ☞ ● L	<b>Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken</b> 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	<b>Sa</b> 13.06.															
<b>So</b> 14.06.	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun-tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4095 ● L	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Ri-si-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4433 ● L	<b>Hähnchenoberkeule in fei-ner Soße</b> mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4755 ●	<b>Schweineschnitzel "Cor-don bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Kä-sesoße</b> 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ●	<b>Cremiges Champignonra-gout mit Spätzle</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4587 ☞ ● L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L	<b>So</b> 14.06.															

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](http://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 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)

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.

Änderungen vorbehalten