



Bestellschein

Kalenderwoche: 34

* 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	
	Vollkost 1		Angepasste Vollkost/Zuckerarm		einfachLECKER		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost 2			1	2	3	4	5	6			Anzahl	
Mo	Deutsches Beefsteak mit Erb- sen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		Hähnchenbrust in Tomaten-Bal- samico-Soße mit Gemüsereis		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zarte Schweinefilets in fei- ner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Ofennudeln mit vegetari- schen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La		Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, da- zu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Mo										
17.08.	Art. 4023		Art. 4798		Art. 4586		Art. 4179		Art. 4537		Art. 4053		17.08.										
Di	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch s		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Bunte Geflügelpfanne mit Pa- rika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Di										
18.08.	Art. 4645		Art. 4072		Art. 4403		Art. 4427		Art. 4557		Art. 4736		18.08.										
Mi	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Geflügelbratwurst in herz- hafter Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Penne-Nudeln mit Hack- fleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La		Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlings- püree G,G1,Fi,M,Me,La		Mi										
19.08.	Art. 4499		Art. 4766		Art. 4596		Art. 4297		Art. 4516		Art. 4408		19.08.										
Do	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sah- ne-Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn- reis G,G1,Fi,M,Me,La,S		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fin- germöhren "naturell" und Kartoffel- klöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartof- felpüree 20,3,M,Me,La		Do										
20.08.	Art. 4577		Art. 4587		Art. 4431		Art. 4309		Art. 4387		Art. 4142		20.08.										
Fr	Schweinebraten "Altdeut- sche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Panierte Alaska-Seelachs- happen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchentopf mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn		Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartof- felwürfeln		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		Fr										
21.08.	Art. 4158		Art. 4462		Art. 4769		Art. 4497		Art. 4639		Art. 4552		21.08.										
Sa	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Spaghetti in Brokkoli-Käse- soße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La		Schwäbisches Linsenge- richt mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S		Sa										
22.08.	Art. 4094		Art. 4513		Art. 4077		Art. 4765		Art. 4598		Art. 4365		22.08.										
So	Gedünsteter Alaska-See- lachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zarte Hähnchenbrust auf bun-tem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn		Filettöpfchen Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Eieromelette auf Champi- gnonrahmsoße mit grünen Boh- nen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		So										
23.08.	Art. 4475		Art. 4759		Art. 4096		Art. 4126		Art. 4526		Art. 4544		23.08.										

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 €

P = Pudding
J = Joghurt

Salat = je 1,30 €

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.	