

Bestellschein

Kalenderwoche: 35

* Kann enthalten 1,2,3,10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
24.08.									
Di									
25.08.									
Mi									
26.08.									
Do									
27.08.									
Fr									
28.08.									
Sa									
29.08.									
So									
30.08.									

Auf Wunsch können wir Ihnen auch ein Dessert, einen Salat oder ein Stück Kuchen liefern. Diese Komponenten berechnen wir zusätzlich. Die Preise finden Sie auf dem Speiseplan. Für die Bestellung kreuzen Sie bitte ein Symbol beim Kuchen an oder tragen die Ziffer bzw. den Buchstaben beim Dessert bzw. Salat ein.

Diakonie

Telefon: 02323 / 496950
E-Mail: essen@diakonie-herne.de

Ihr Menüservice
mit Herz



Menü- angebot	1 9,80 €	2 10,20 €	3 9,40 €	4 11,80 €	5 9,80 €	6 9,80 €
	Vollkost 1	Angepasste Vollkost/Zuckerarm	einfachLECKER	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost 2
Mo	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G, G1, Ei, S	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße "nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit Gurken und Dill 20,3,S,Sn	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Spaghetti in Brokkoli-Käse-soße mit buntem Gemüse G, G1, Ei, M, Me, La	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S
24.08.	Art. 4584 ●	Art. 4606 ●	Art. 4010 ●	Art. 4407 L ●	Art. 4598 ●	Art. 4165 ●
Di	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S, Sn	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck s	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G, G1, Ei, M, Me, La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S
25.08.	Art. 4201 L ●	Art. 4211 ●	Art. 4611 ●	Art. 4204 ●	Art. 4321 L ●	Art. 4458 L ●
Mi	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahneseife mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, M, Me, La, S	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10, M, Me, La
26.08.	Art. 4693 L ●	Art. 4793 L ●	Art. 4110 L ●	Art. 4180 ☒ ●	Art. 4565 L ●	Art. 4501 L ●
Do	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle 20, G, G1, Ei, S, Sn	Gemüsepfanne "asiatischer Art" in süß-saurer Soße mit Langkornreis G, G1, Sb, Sn	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen G, G1, Ei, M, Me, La, Sn
27.08.	Art. 4078 L ●	Art. 4541 ●	Art. 4195 ●	Art. 4268 ☒ ●	Art. 4339 ●	Art. 4027 ●
Fr	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	Hähnchencurry "indischer Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10, G, G1, M, Me, La	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G, G1, M, Me, La, S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn
28.08.	Art. 4472 L ●	Art. 4794 L ●	Art. 4533 L ●	Art. 4799 ☒ ●	Art. 4589 ●	Art. 4080 L ●
Sa	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G, G1, M, Me, La, S	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G, G1, M, Me, La, S	Currywurst mit Kartoffelspalten 3, Sn
29.08.	Art. 4747 L ●	Art. 4578 ●	Art. 4011 ●	Art. 4226 L ●	Art. 4683 L ●	Art. 4088 ●
So	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	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 "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G, G1, Ei, Sb, M, Me, La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "mediterraner Art" mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel Fi
30.08.	Art. 4180 ☒ ●	Art. 4102 ●	Art. 4166 ●	Art. 4334 ☒ ●	Art. 4537 ●	Art. 4421 ●

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