

Bestellschein

Kalenderwoche: 37 * 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									
07.09.									
Di									
08.09.									
Mi									
09.09.									
Do									
10.09.									
Fr									
11.09.									
Sa									
12.09.									
So									
13.09.									

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	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Filettöpfchen Schweinemedail- lon und Hähnchenfilets in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren 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 Tomaten-Ba samico-Soße mit Gemüserais
07.09.	Art. 4601 ●	Art. 4501 L ●	Art. 4011 ●	Art. 4126 X ●	Art. 4554 L ●	Art. 4798 L ●
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusam- mengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartof- felpüree G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnit- zel "Jäger Art" in Champignon- soße mit Frühlingsgemüse und Pe- tersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Ofennudeln mit vegetari- schen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,Sb,M,Me,La	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La
08.09.	Art. 4747 L ●	Art. 4153 ●	Art. 4096 ●	Art. 4427 ●	Art. 4537 ●	Art. 4525 L
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La	Ente "asiatischer Art" in pi- kanter süß-saurer Soße mit Thai- Reis Sb	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-But- tersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn
09.09.	Art. 4513 L ●	Art. 4078 L ●	Art. 4216 L ●	Art. 4781 ●	Art. 4683 L ●	Art. 4428 L ●
Do	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchencurry "indischer Art" Hähnchen in einer milden Cur- rysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Alaska-Seelachs in Senf-But- tersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl unc Salzkartoffeln G,G1,Sb,S
10.09.	Art. 4224 ●	Art. 4794 L ●	Art. 4428 L ●	Art. 4319 X	Art. 4590 L ●	Art. 4444 ●
Fr	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklö- ße Ei,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenfilet- stücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße da- zu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräu- terten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf	Traditionell zubereitete Le- berkügel auf herzhaftem Sauer- kraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La
11.09.	Art. 4263 L ●	Art. 4750 L ●	Art. 4195 ●	Art. 4754 L ●	Art. 4520 L ●	Art. 4070 ●
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartof- feln 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 "Zür- cher Art" mit Brokkoli und Kräu- terspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S
12.09.	Art. 4771 L ●	Art. 4576 ●	Art. 4525 L	Art. 4334 X ●	Art. 4387 L ●	Art. 4551 ●
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bun- tes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Alaska-Seelachs in Senf-But- tersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchentopf mit Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "na- turell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deftiger Schweinebraten mi Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
13.09.	Art. 4095 L ●	Art. 4428 L ●	Art. 4769 L ●	Art. 4181 ●	Art. 4587 L ●	Art. 4117 ●

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz X = 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

Kuchen = 1,70 €

= Apfelkuchen (G,G1,M,Me,La)
 = Kirschkuchen (G,G1,Ei,M,Me,La)
 = Butterkuchen (G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1)

Änderungen vorbehalten