

# Bestellschein

Kalenderwoche: 2

**Diakonie**

Telefon: 02323 / 496923  
02323 / 496950  
E-Mail: essen@diakonie-herne.de



Ihr Menüservice bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!



**Menü**  
SERVICE

Menü	Kalenderwoche: 2						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
<b>Mo</b>									
07.01.									
<b>Di</b>									
08.01.									
<b>Mi</b>									
09.01.									
<b>Do</b>									
10.01.									
<b>Fr</b>									
11.01.									
<b>Sa</b>									
12.01.									
<b>So</b>									
13.01.									

Menü-angebot	1 6,39 €	2 6,79 €	3 5,89 €	4 7,99 €	5 6,39 €	6 6,39 €
	Tagesgericht Leichte Vollkost / Diabetes	Diabetiker Menü	Mini Menü	Gourmet Menü	Vegetarisch / Fleischarm	Tagesgericht Vollkost
<b>Mo</b> 07.01.	<b>4533</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	<b>4606</b> Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	<b>4764</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>6,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4411</b> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>6,G1,F1,M,Me,La,S</small>	<b>4574</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	<b>4024</b> Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,E1</small>
<b>Di</b> 08.01.	<b>4124</b> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4102</b> Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</small>	<b>4608</b> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	<b>4203</b> Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20,G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4321</b> Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,E1,M,Me,La</small>	<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
<b>Mi</b> 09.01.	<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	<b>4780</b> Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4209</b> Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small>	<b>4159</b> Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small>	<b>4565</b> Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>E1,M,Me,La</small>	<b>4501</b> Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>
<b>Do</b> 10.01.	<b>4263</b> Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>E1,M,Me,La,S</small>	<b>4599</b> Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4430</b> Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small>	<b>4105</b> Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>4539</b> Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	<b>4023</b> Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,E1,S,Sn</small>
<b>Fr</b> 11.01.	<b>4472</b> Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4747</b> Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4515</b> Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10,G,G1,E1,M,Me,La</small>	<b>4791</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>	<b>4594</b> Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	<b>4205</b> Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,G1</small>
<b>Sa</b> 12.01.	<b>4734</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4551</b> Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	<b>4099</b> Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4248</b> Pflifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,E1,S,Sn</small>	<b>4627</b> Vegetarischer Steckrüben Eintopf	<b>4088</b> Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>
<b>So</b> 13.01.	<b>4189</b> Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small>	<b>4211</b> Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4168</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>4306</b> Zartes Gulasch vom Hirsch in Pflifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,E1,S</small>	<b>4548</b> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>4406</b> Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>F1</small>

Kuchen, Salat und Dessert nur in Verbindung mit einer Hauptmahlzeit

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natriumpökelsalz ∇ = 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 Sd = Schwefeloxid Sf1 = Schalenfrüchte Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetitito.de/artikelinfo](http://www.apetitito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche bestellen.

Dessert: 0,69 €  
\* kann enthalten 1,3,M,Me,La

Salat: 1,19 €  
\* kann enthalten 1,2,3,10,E1,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

### 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)

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €

- = Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
- = Kirschkuchen G,G1,E1,M,Me,La
- = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1