

Bestellschein

Kalenderwoche: 8

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: 8						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
18.02.									
Di									
19.02.									
Mi									
20.02.									
Do									
21.02.									
Fr									
22.02.									
Sa									
23.02.									
So									
24.02.									

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
Mo 18.02.	4577 Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{G1,M,Me,La}	4003 Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörchennudeln ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4060 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G1,S,Sn}	4751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G1,M,Me,La,S,Sn}	4512 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G1,M,Me,La}	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G1,M,Me,La,S}
Di 19.02.	4175 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle ^{G1,E1}	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G1,S,Sn}	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G1,M,Me,La,S}	4269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G1,E1,S,Sn}	4580 Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4614 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}
Mi 20.02.	4061 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4590 Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G1,G1,E1,M,Me,La}	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	4557 Reibekuchen mit Apfelmus ^{G1,E1}	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G1,M,Me,La,S}
Do 21.02.	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln ^{G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	4143 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein ^{3,20,G1,M,Me,La,S}	4626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein ^{3,20,S}	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G1,E1,M,Me,La}	4547 Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G1,M,Me,La}	4347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G1,E1,M,Me,La,S}
Fr 22.02.	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G1,E1,S}	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G1,Fi,M,Me,La,S}	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G1,M,Me,La,S,Sn}	4106 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4624 Weiße Bohneneintopf ^S	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G1,E1,M,Me,La}
Sa 23.02.	4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhengemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}	4683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G1,M,Me,La,S}	4040 Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4176 Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G1,E1,M,Me,La,S}	4506 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel dazu Joghurt-Soße ^{G1,M,Me,La}	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}
So 24.02.	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	4297 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G1,E1,S}	4412 Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G1,M,Me,La,S}	4006 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel ^{G1,E1,M,Me,La,S}

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 Sd = Schwefeldioxid Sf1 = Schalenfrüchte Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.appetito.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.

Kuchen, Salat und Dessert nur in Verbindung mit einer Hauptmahlzeit

Änderungen vorbehalten

Dessert- und Salatangebot

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

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 ^{G1,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G1,E1,M,Me,La}
 = Butterkuchen ^{G1,M,Me,La,Sf,Sf1}