

Bestellschein

Kalenderwoche: 14

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: 14						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
01.04.									
Di									
02.04.									
Mi									
03.04.									
Do									
04.04.									
Fr									
05.04.									
Sa									
06.04.									
So									
07.04.									

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	4621 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Ei</small>		4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4190 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4592 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,Gl,La</small>		4799 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	
01.04.	● L		✍ ● L		● L		●		✍ ●		●	
Di	4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>		4437 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small>		4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small>		4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small>	
02.04.	● L		●		✍ ● L		✍ ●		✍ ● L		✍ ● L	
Mi	4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small>		4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4206 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>		4782 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>		4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	
03.04.	✍ ● L		● L		● L				✍ ● L		● L	
Do	4083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei</small>		4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4421 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		4319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4536 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	
04.04.	● L		●		● L		✍		✍ L		✍ ● L	
Fr	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		4138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>Sn</small>		4177 Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4725 Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
05.04.	● L		●		●		● L		✍ ● L		● L	
Sa	4768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>		4592 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,Gl,La</small>		4525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4334 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4387 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small>	
06.04.	● L		✍ ●		✍ L		✍ ●		✍ ● L		●	
So	4240 Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4422 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small>		4587 Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4192 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
07.04.	●		● L		●		●		✍ ● L		● L	

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 = 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.

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,Ei,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,Gl,M,Me,La
 = Kirschkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
 = Butterkuchen G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1