

Bestellschein



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



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



Kalenderwoche: 16

Menü	Kalenderwoche: 16						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
15.04.									
Di									
16.04.									
Mi									
17.04.									
Do									
18.04.									
Fr									
Karfreitag 19.04.									
Sa									
20.04.									
So									
Ostersonntag 21.04.									

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	4225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4496 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsaße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small>		4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,G3,S</small>		4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
15.04.	● L		● L		● L		● L		● L		●	
Di	4612 Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>		4018 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		4493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small>		4127 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4557 Reibekuchen mit Apfelsauce <small>G,Gl,Ei</small>		4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	
16.04.	● L		●		● L		●		● L		●	
Mi	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small>		4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		4521 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4310 Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small>		4524 Zwischgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4477 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S</small>	
17.04.	● L		● L		● L		● L		● L		● L	
Do	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>		4624 Weiße Bohneneintopf <small>S</small>		4229 Saftiges Rindgulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small>		4308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4387 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>	
18.04.	● L		●		● L		●		● L		● L	
Fr	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>		4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>		4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4603 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		4506 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel dazu Joghurt-Soße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	
Karfreitag 19.04.	● L		● L		● L		● L		● L		● L	
Sa	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale		4513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small>		4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		4469 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small>		4558 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		4625 Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch <small>S</small>	
20.04.	● L		● L		● L		● L		●		●	
So	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small>		4167 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		4190 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		4592 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,Gl,G4,Ei</small>		4577 Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	
Ostersonntag 21.04.	● 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 Natripphosphat ∇ = mit Alkohol \mathcal{L} = 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 Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.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 €

