

Bestellschein

Kalenderwoche: 22

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: 22						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
27.05.									
Di									
28.05.									
Mi									
29.05.									
Do									
Christi Himmelfahrt 30.05.									
Fr									
31.05.									
Sa									
01.06.									
So									
02.06.									

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	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		4606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>		4764 Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		4411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,F1,M,Me,La,S</small>		4574 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		4024 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,E1</small>	
27.05.	● L		●		● L		● L		● L		●	
Di	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</small>		4608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>		4203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20,G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small>		4321 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,E1,M,Me,La</small>		4458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
28.05.	● L		●		● L		●		● L		● L	
Mi	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>		4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		4209 Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln <small>Sn</small>		4159 Medallions vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small>		4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>E1,M,Me,La</small>		4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>	
29.05.	● L		● L		●		●		● L		● L	
Do	4263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipzig Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>E1,M,Me,La,S</small>		4599 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small>		4105 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		4023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,E1,S,Sn</small>	
Christi Himmelfahrt 30.05.	● L		● L		● L		●		● L		● L	
Fr	4472 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn</small>		4747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10,G,G1,E1,M,Me,La</small>		4791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>		4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>		4205 Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,G1</small>	
31.05.	● L		● L		● L		●		● L		●	
Sa	4734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		4551 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		4099 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small>		4248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,E1,S,Sn</small>		4627 Vegetarischer Steckrüben Eintopf		4088 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	
01.06.	● L		●		●		●		● L		●	
So	4189 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small>		4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		4168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		4306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,E1,S</small>		4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		4406 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>	
02.06.	● 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 Niträtpökelsalz ∇ = 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 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