

Bestellschein

Kalenderwoche: 34



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



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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
19.08.									
Di									
20.08.									
Mi									
21.08.									
Do									
22.08.									
Fr									
23.08.									
Sa									
24.08.									
So									
25.08.									

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	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, G1, Ei</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small>		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G, G4, Ei</small>		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	
19.08.	● L 4621		● L 4501		● L 4097		☒ ● 4190		● 4592		● 4799	
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei, M, Me, La</small>		Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>	
20.08.	● L 4747		● 4153		● L 4581		☒ ● 4437		● L 4594		● L 4533	
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>		Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	
21.08.	● L 4513		● L 4079		● L 4206		● 4782		● L 4603		● L 4433	
Do	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small>	
22.08.	● L 4083		● 4732		● L 4421		☒ ● 4319		● L 4536		● L 4565	
Fr	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>		Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterris <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	
23.08.	● L 4424		● 4138		● 4177		● L 4725		● L 4543		● L 4080	
Sa	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G, G4, Ei</small>		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>	
24.08.	● L 4768		● 4592		● L 4525		☒ ● 4334		● L 4387		● 4551	
So	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	
25.08.	● 4240		● L 4422		● 4756		● 4182		● L 4587		● L 4192	

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 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 Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid 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.

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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!
Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €

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