

# Bestellschein

Kalenderwoche: 36

**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: 36						Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
<b>Mo</b>									
02.09.									
<b>Di</b>									
03.09.									
<b>Mi</b>									
04.09.									
<b>Do</b>									
05.09.									
<b>Fr</b>									
06.09.									
<b>Sa</b>									
07.09.									
<b>So</b>									
08.09.									

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		
<b>Mo</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>			Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>			Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>			Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small>			Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, G3, S</small>			Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		
02.09.	● L 4225			● L 4748			● L 4553			● L 4496			● L 4552			● 4039		
<b>Di</b>	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>			Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>			Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small>			Filettöpfchen (Schweinemedailion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingerhörnchen und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>			Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>			Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		
03.09.	● L 4612			● 4018			● L 4493			∇ ● 4127			● L 4557			● 4732		
<b>Mi</b>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small>			Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris			Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>			Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small>			Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>			Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, S</small>		
04.09.	● L 4275			● L 4798			● L 4521			● L 4310			● L 4524			● L 4477		
<b>Do</b>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small>			Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>			Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G, G1</small>			Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingerhörnchen „naturell“ und Kartoffelklöße <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>			Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>		
05.09.	● L 4400			● 4624			● L 4229			∇ ● 4308			● L 4387			● L 4210		
<b>Fr</b>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>			Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, F, M, Me, La</small>			Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>			Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>			Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln			Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G, G1, M, Me, La</small>		
06.09.	● L 4158			● L 4429			● L 4744			● L 4779			● L 4603			● L 4506		
<b>Sa</b>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>			In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G, G1, G1, M, Me, La</small>			Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>			Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingerhörnchen und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small>			Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>			Deftiger Möhre Eintopf mit gekochtem Schweinebauch <sup>S</sup>		
07.09.	● L 4543			● L 4513			● L 4082			● L 4469			● 4558			● 4625		
<b>So</b>	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small>			Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>			Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>			Zarte Schweinemedailions 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>			Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small>		
08.09.	● L 4424			∇ ● 4167			● L 4231			∇ ● 4190			● 4592			● L 4577		

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 F = 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](http://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