

# 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 <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,Ei,G3,S</sup>		Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	
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 <sup>G,Gl,Ei,S</sup>		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup>		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,Gl,Ei</sup>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	
03.09.	● L 4612		● 4018		● L 4493		∇ ● 4127		● L 4557		● 4732	
<b>Mi</b>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>		Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,S</sup>	
04.09.	● L 4275		● L 4798		● L 4521		● L 4310		● L 4524		● L 4477	
<b>Do</b>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>		Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Gl</sup>		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	
05.09.	● L 4400		● 4624		● L 4229		∇ ● 4308		● L 4387		● L 4210	
<b>Fr</b>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	
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 <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>		Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup>		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>		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 <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup>		Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>		Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <sup>G,Gl,Ei</sup>		Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	
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 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](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 <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Butterkuchen <sup>G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>