

Bestellschein

Kalenderwoche: 38

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	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
16.09.									
Di									
17.09.									
Mi									
18.09.									
Do									
19.09.									
Fr									
20.09.									
Sa									
21.09.									
So									
22.09.									

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	
Mo	Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{E1,M,Me,La}		Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S}	
16.09.		● L 4577		● 4003		● 4060		● L 4751		● 4512		● 4164
Di	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle ^{G,Gl,E1}		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S}		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,Gl,E1,S,Sn}		Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	
17.09.		● L 4175		● 4445		● L 4573		● 4269		● 4580		● 4614
Mi	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Gl,E1,M,Me,La}		Zartes Huhnfleisch in Champignonsauce dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Reibekuchen mit Apfelsauce ^{G,Gl,E1}		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,Gl,M,Me,La,S}	
18.09.		● L 4061		● L 4590		● L 4792		● L 4407		● L 4557		● 4561
Do	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S,Sn}		Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S}		Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Gl,M,Me,La}		Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}	
19.09.		● L 4053		● 4143		● L 4626		● L 4770		● L 4547		● 4347
Fr	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,E1,S}		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Weiße Bohneneintopf ^S		Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,E1,M,Me,La}	
20.09.		● L 4612		● L 4465		● L 4790		● 4106		● 4624		● L 4524
Sa	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu buntes Möhregemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,Gl,M,Me,La}		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	
21.09.		● L 4477		● L 4683		● L 4040		● L 4176		● L 4506		● 4767
So	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S,Sn}		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,Gl,E1,S}		Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsauce mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel ^{G,Gl,E1,M,Me,La,S}	
22.09.		● L 4400		● L 4297		● L 4227		● 4412		● L 4599		● 4006

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,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 neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,59 €

= Apfelkuchen ^{G,Gl,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G,Gl,E1,M,Me,La}
 = Butterkuchen ^{G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1}