

Bestellschein

Kalenderwoche: 42

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									
14.10.									
Di									
15.10.									
Mi									
16.10.									
Do									
17.10.									
Fr									
18.10.									
Sa									
19.10.									
So									
20.10.									

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

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,G1,M,Me,La
 = Kirschkuchen G,G1,E1,M,Me,La
 = Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1