



Menü-angebot	1 8,60 €		2 9,00 €		3 8,25 €		4 10,45 €		5 8,60 €		6 8,60 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen			
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost												Anzahl		
<b>Mo</b>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		<b>Rinderfrikadelle "Griechische Art"</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Hausgemachte Wirsingroulade in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		<b>Zarter Lammkeulenbraten "Provence"</b> in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakentstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> G,G1,M,Me,La		<b>Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Mo</b>										<input type="checkbox"/>		
21.08.	Art. 4610	● L	Art. 4045	●	Art. 4060	●	Art. 4318	● L	Art. 4512	🌿	Art. 4076		21.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b>	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		<b>Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln</b> G,G1,Sb,S		<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln</b> G,G1,M,Me,La,S		<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn		<b>Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese</b> G,G1,G3,S		<b>Linseneintopf "Hausfrauen Art"</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S		<b>Di</b>											<input type="checkbox"/>	
22.08.	Art. 4761	● L	Art. 4445	●	Art. 4573	🌿 ● L	Art. 4217	● L	Art. 4552	🌿 ● L	Art. 4641	●	22.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis		<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei		<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		<b>Mi</b>												<input type="checkbox"/>
23.08.	Art. 4061	● L	Art. 4590	🌿 ● L	Art. 4792	● L	Art. 4407	● L	Art. 4557	🌿 L	Art. 4556	🌿 ● L	23.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn		<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		<b>Zarte Schweinemedallions</b> in feiner Rahmsoße mit Apfelferkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		<b>Zwetschgenknödel mit Vanillesoße</b> , dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Do</b>												<input type="checkbox"/>
24.08.	Art. 4053	● L	Art. 4023	● L	Art. 4762	● L	Art. 4176	● L	Art. 4575	🌿 ●	Art. 4524	🌿 ● L	24.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<b>Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art"</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		<b>Geflügelfrikadelle</b> in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Schweineschnitzel Natur</b> in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn		<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe		<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		<b>Fr</b>												<input type="checkbox"/>
25.08.	Art. 4612	● L	Art. 4465	● L	Art. 4790	● L	Art. 4108	●	Art. 4628	🌿 ● L	Art. 4263	● L	25.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		<b>Klopse "Königsberger Art"</b> vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Filetstücke vom Kabeljau</b> in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		<b>Topfenknödel</b> mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2		<b>Geflügelbratwurst</b> in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		<b>Sa</b>												<input type="checkbox"/>
26.08.	Art. 4415	● L	Art. 4683	🌿 ● L	Art. 4040	● L	Art. 4417	●	Art. 4500	🌿 L	Art. 4767	●	26.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>So</b>	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit "Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Kalbshacksteak</b> in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>So</b>												<input type="checkbox"/>
27.08.	Art. 4400	● L	Art. 4297	● L	Art. 4227	● L	Art. 4770	● L	Art. 4599	🌿 ● L	Art. 4347	🌿 ●	27.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

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  
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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)

Ihr Ansprechpartner:  
Vanessa Fischer, Telefon 023 23 - 49 69 50 essen@diakonie-herne.de  
Ab- und Umbestellungen bis spätestens einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr.  
An Samstagen, Sonn- und Feiertagen sind Änderungen leider nicht möglich.

Dessert = je 0,90 €

Salat = je 1,30 €

Kuchen = 1,70 €

P = Pudding  
J = Joghurt

A = Krautsalat  
B = Gurkensalat  
C = Bohnensalat  
D = Blattsalat

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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.