



Bestellschein

Kalenderwoche: 18

* Kann enthalten 1,2,3,10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn

Menü-angebot	1 9,10 €		2 9,50 €		3 8,70 €		4 11,00 €		5 9,10 €		6 9,10 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl		
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost													
Mo	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais		Mo										<input type="checkbox"/>	
29.04.	Art. 4621		Art. 4501		Art. 4097		Art. 4127		Art. 4554		Art. 4798												<input type="checkbox"/>	
Di	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit Erbsen u. Möhren in sc.Hollandaise u. Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La		Di											<input type="checkbox"/>
30.04.	Art. 4747		Art. 4153		Art. 4581		Art. 4427		Art. 4594		Art. 4533												<input type="checkbox"/>	
Mi	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 9,G,G1,M,Me,La		Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Mi											<input type="checkbox"/>
01.05.	Art. 4513		Art. 4079		Art. 4206		Art. 4782		Art. 4683		Art. 4433												<input type="checkbox"/>	
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		Do											<input type="checkbox"/>
02.05.	Art. 4224		Art. 4778		Art. 4493		Art. 4319		Art. 4590		Art. 4609												<input type="checkbox"/>	
Fr	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Fr											<input type="checkbox"/>
03.05.	Art. 4426		Art. 4798		Art. 4163		Art. 4758		Art. 4543		Art. 4074												<input type="checkbox"/>	
Sa	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Sa											<input type="checkbox"/>
04.05.	Art. 4768		Art. 4576		Art. 4525		Art. 4334		Art. 4387		Art. 4551												<input type="checkbox"/>	
So	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		So											<input type="checkbox"/>
05.05.	Art. 4095		Art. 4433		Art. 4755		Art. 4182		Art. 4587		Art. 4192												<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 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:
Frau Diederich, Telefon 02323 - 496950 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.