



Bestellschein

Kalenderwoche: 2

* 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	
	leichte Vollkost		Diabetiker		Mini Menüs		Gourmet		Vegetarisch		Vollkost			1	2	3	4	5	6			Anzahl	
Mo 06.01.	Gemüseeeintopf nach "Gärt- nerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Ge- müseeinlage, dazu Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L		Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartof- feln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L		Kalbsgeschnetzeltes "Züri- cher Art" mit Brokkoli und Krä- terspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☒ ●		Zwetschgenknödel mit Va- nillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Sü- ßungsmitteln und einer Zu- ckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ☒ ● L		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörn-chennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4002 ● L		Mo 06.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Di 07.01.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartof- felwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L		Rindersaftgulasch in herzhaf- ter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei Art. 4249 ●		Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel- Quark-Füllung (mit Sü- ßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542 ☒ ● L		Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter So- ße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4255 ● L		Spinat-Käse-Strudel dazu ei- ne Reismudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4562 ☒ ●		Bunter Fischtopf vom Alas- ka-Seelachs mit Gemüse- einlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4465 ● L		Di 07.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Mi 08.01.	Seelachsfilet in Kräutermar- inade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salz- kartoffeln Fi Art. 4407 ● L		Paprikaschote mit Hack- fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S Art. 4026 ●		Herzhaftes Schweinegu- lasch mit Gemüse "Leipzi- ger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "na- turell" und Kartoffelwürfeln in Käse- soße 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4182 ●		Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☒ ● L		"Himmel und Erde" Stampf- kartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rin- derbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4378 ● L		Mi 08.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Do 09.01.	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4599 ☒ ● L		Seelachsfilet in einer medi- terranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartof- felwürfel Fi Art. 4406 ●		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonso- ße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4022 ● L		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S Art. 4784 ●		Kohlrabi-Pastinaken- Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemü- se und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S Art. 4593 ☒ ●		Hausgemachter Wirsing- Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L		Do 09.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Fr 10.01.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L		Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu "Haus- macher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4748 ● L		Herzhaftes Rinderge- schnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● L		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4411 ● L		Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basili- kumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ☒ ● L		Apfelstrudel mit Vanilleso- ße G,G1,M,Me,La Art. 4512 ☒		Fr 10.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Sa 11.01.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kom- pott (mit Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☒ ● L		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn Art. 4644 ● L		Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,S Art. 4745 ● L		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz- Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4120 ●		Champignons in Rahms- auce dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580 ☒ ●		Zartes Rindergeschnetzel- tes in feiner Soße mit Ge- müse-Nudeln G,G1,S,Sn Art. 4275 ● L		Sa 11.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
So 12.01.	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4189 ● L		Kleine Gemüserösti dazu But- tergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☒ ●		Saftiges Kasseler in Bra- tensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199 ●		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße da- zu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4740 ● L		Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Finger- möhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574 ☒ ● L		Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4458 ● L		So 12.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
														☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐

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 0 23 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 €

P = Pudding
J = Joghurt

Salat = je 1,30 €

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

Kuchen = 1,70 €

= 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.