



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	9,80 €	10,20 €	9,40 €	11,80 €	9,80 €	9,80 €										
	leichte Vollkost	Diabetiker	Mini Menüs	Gourmet	Vegetarisch	Vollkost										
<b>Mo</b> 17.03.	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4612 ● L	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüse einlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4780 ● L	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4040 ● L	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4334 √ ●	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4524 ☞ ● L	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörn-chennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4002 ● L	<b>Mo</b> 17.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b> 18.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4761 ● L	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei</small> Art. 4249 ●	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4542 ☞ ● L	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4255 ● L	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> Art. 4548 ☞ ●	Bunter Fischtopf vom Alasca-Seelachs mit Gemüse einlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 4465 ● L	<b>Di</b> 18.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b> 19.03.	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> Art. 4402 ● L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4026 ●	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4146 ● L	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4182 ●	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüse einlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4683 ☞ ● L	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4378 ● L	<b>Mi</b> 19.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b> 20.03.	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4599 ☞ ● L	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> Art. 4406 ●	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4022 ● L	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4784 ●	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4570 ☞ ●	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4610 ● L	<b>Do</b> 20.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b> 21.03.	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 4221 ● L	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4748 ● L	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Art. 4233 ● L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> Art. 4411 ● L	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4321 ☞ ● L	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> Art. 4512 ☞	<b>Fr</b> 21.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b> 22.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> Art. 4590 ☞ ● L	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> Art. 4644 ● L	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4745 ● L	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4120 ●	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4580 ☞ ●	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small> Art. 4275 ● L	<b>Sa</b> 22.03.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b> 23.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Art. 4189 ● L	Kleine Gemüserösti dazu Buttermilch, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small> Art. 4508 ☞ ●	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>20,3,G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4199 ●	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> Art. 4740 ● L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> Art. 4574 ☞ ● L	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Art. 4458 ● L	<b>So</b> 23.03.	<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:  
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 €

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.