Einfache Bestellung

Sie können Ihre Bestellung per Telefon, per Fax, per E-Mail oder direkt beim Fahrer abgeben. Es entsteht keine Vertragsbindung oder Mindestabnahmemenge, schon ab einem Menü Frei-Haus Lieferung. Ihre Bestellung geben Sie bitte bis 13:00 Uhr am Vortag der Lieferung ab.

Zuverlässige, pünktliche Lieferung

Unsere Fahrer beliefern Sie zuverlässig von Mo.-So. mit frisch gekochten, warmen Menüs, schon ab einem Menü frei Haus. An Wochenenden und Feiertagen erhalten Sie zu allen Menüs ein leckeres Dessert.

Einfache und transparente Bezahlung

Sie als Kunde können zwischen Abbuchung, Überweisung wählen. Sollten Sie Fragen haben, steht Ihnen unser freundliches Team zur Verfügung unter 02921/36 20 420.

Zum Kochen unserer Menüs verwenden wir nur frische Zutaten von ausgewählten Lieferanten, um unseren Kunden nur das Beste zu bieten. Dabei verzichten wir auf Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

Wir liefern frei Haus von Montag bis Sonntag und das 365 Tage im Jahr. Schon ab einem Menü ohne jegliche Vertragsbindung ab 7,50 €.

Gutes muß nicht teuer sein.

	Mo-Fr	Sa-So-Feiert.
Menü I	7,50 €	--------
Menü II	7,50 €	7,50 €
das Leichte	7,50 €	7,50 €
Vegetarisch	7,50 €	7,50 €
Extra Menü [1]	8,90 €	8,90 €
Kaltmenü	7,50 €	--------
Salat	7,50 €	--------
kl. Salat [2]	2,00 €	--------

[1] Preis kann bei Sonderwochen abweichen. Bitte den aktuellen Speiseplan beachten!

[2] kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo. -Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!) Preis kann saisonbedingt abweichen.

Menüs aus dem Haus der frisch menü GmbH

Unsere Preise sind inklusive Lieferung und MwSt. (Firmenpreise auf Anfrage).

Kostenfreie Lieferung schon ab einem Menü.

Keine Vertragsbindung, Mindestbestellzeitraum und Mindestbestellmenge.

Auch an Sonn- und Feiertagen beliefern wir Sie mit einem leckeren warmen Menü.

An Wochenenden und Feiertagen liefern wir immer ein leckeres Dessert.

Unsere Menüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt.

Ihre MITTAGSZEIT

...unsere Zeit für Sie

Neben leckeren Menüs bieten wir ihnen natürlich auch unsere anderen Dienstleistungen an. Zum Beispiel:

- Pflege & Wundversorgung
- Pflegeberatung
- Betreuungsdienste
- Haushaltsnahe Dienste
- 24-Stunden-Betreuung
- Menüservice

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie gerne umfassend.

Diakoniestation

Diakoniestation Soest · Wiesenstraße 15 · 59494 Soest
E-Mail: diakoniestation@diakonie-ruhr-hellweg.de

Wir bringen Ihnen das Menü Ihrer Wahl direkt auf den Tisch. Sie erreichen uns montags - donnerstags von 8:00 bis 15:45 Uhr, freitags von 8:00 Uhr - 13:00 Uhr. Bestellungen und Änderungen nehmen wir bis 13:00 Uhr für den folgenden Tag entgegen (Freitags bis 12:00 Uhr für samstags, sonntags und montags).

Ihre MITTAGSZEIT

...unsere Zeit für Sie

09.03. bis 15.03.2020 | 11. Woche

Diakoniestation

Soest

V01-2019-05

frisch zubereitet durch

Name: .....

Straße: .....

Ort: .....

Tel.: .....

SPEISEPLAN

09.03. bis 15.03.2020 | 11. Woche

Diakoniestation

Wiesenstraße 15 · 59494 Soest

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo *09.03.*	**Weißer Bohneneintopf** mit Rauchfleischwürfeln(3), Speck(3) und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert **81,8 KH*** A, F, I	**Cevapcici** mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert **75,0 KH*** A, C, F, G, I	**Rostbratwurst(2+7)** auf Sauerkraut(3), dazu Salzkartoffeln(6) und Senf, Dessert **40,7 KH*** A, G, I, J	**Mediterranes Gemüse** in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert **81,8 KH*** A, F, G, I	**Große Bauernbratwurst(2+7)** auf Sauerkraut(3), dazu Kartoffelpüree und Senf, Dessert **45,3 KH*** G, I, J	**Gegrillter Gyros-Braten** auf Krautsalat(2+4), dazu Brötchen und Butter **65,4 KH*** A, G, J	**Chefsalat** gekochter Schinken und Gouda-würfel(1+2) auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen **41,2 KH*** A, C, G, J
Di *10.03.*	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott **98,0 KH*** A, G	**Chili con Carne** Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert **77,0 KH*** A, F, I	**Gedünstetes Seelachsfilet(5)** in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln(6) und gemischter Salat mit Dressing **48,8 KH*** A, C,G, I, J	**Gemüsebratling** mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert **73,0 KH*** A, G, I	**Rotbarschfilet(5) gegrillt** mit Zitronen-Meerettichsauce, dazu Salzkartoffeln(6) und Feldsalat mit Dressing, Dessert **62,2 KH*** A, C, G, I, J	**Geflügelsalat** mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen **41,6 KH*** A, C, G, J	**Chefsalat** gekochter Schinken und Gouda-würfel(1+2) auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen **41,2 KH*** A, C, G, J
Mi *11.03.*	**Weckewerk(2)** mit Salzkartoffeln(6), dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert **51,4 KH*** A	**Deftiger Wurstgulasch(2)** mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing **90,6 KH*** A, C, F, G, I, J	**Hähnchengyros** mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat(2+4) **72,9 KH*** A, F, G, I	**Rührei** auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert **44,9 KH*** A, F, G, I	**Schweineschnitzel** mit Paprikasauce, dazu Kroketten und gemischter Salat mit Dressing, Dessert **94,8 KH*** A, C, G, I, J	**Quarkpokal „Birne Helene"** Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce(1) **102,2 KH*** G	**Chefsalat** gekochter Schinken und Gouda-würfel(1+2) auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen **41,2 KH*** A, C, G, J
Do *12.03.*	**Hähnchenschnitte „Cordon Bleu"** mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln(6) **65,3 KH*** A, G, I	**Fleischkäse(2)** mit Sauce, dazu Apfelrotkohl(4) und Kartoffelpüree, Dessert **46,9 KH*** A, G, I	**Frischer Schnittbohneneintopf(3)** mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern **39,3 KH*** A, F, I	**Penne-Nudeln** in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **93,0 KH*** A, C, G, I, J	**Spanferkelbraten** mit deftiger Sauce, dazu Sauerkraut(3) und 2 Thüringer Klöße, Dessert **66,1 KH*** A, I, J, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat(2+4), Salatgarnitur und Senf **48,5 KH*** A, C, J	**Chefsalat** gekochter Schinken und Gouda-würfel(1+2) auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen **41,2 KH*** A, C, G, J
Fr *13.03.*	**Hackfleischpfanne** (Pute) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert **72,5 KH*** A, F, I	**Gebratenes Schollenfilet(5) „Finkenwerder Art"** mit Speck(3) und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln(6) und Gurkensalat **77,7 KH*** A, F, I, J	**Szegediner Gulasch** mit Paprika und Sauerkraut(3), dazu Kartoffelpüree, Dessert **45,3 KH*** A, F, G, I	**Eierpfannkuchen natur** mit warmen Kirschkompott **120,1 KH*** A, C, G	**Steak Hawaii** mit Ananas und Käse(1+2) überbacken, Curryrahmsauce, dazu Butterreis und gemischter Salat mit Dressing, Dessert **79,7 KH*** A, C, F, G, I, J	**Hausmacher Sülze** in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat(2+4) **33,0 KH*** C, J	**Chefsalat** gekochter Schinken und Gouda-würfel(1+2) auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing, Brötchen **41,2 KH*** A, C, G, J
Sa *14.03.*	**Schweinebraten** mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln(6), Dessert **59,0 KH*** A, G, I, J	**Bunter Nudelauflauf** mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda(1+2), dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert **104,8 KH*** A, C, G, I, J	**Rotkohlroulade „Hubertus"** mit pikanter Hirschfüllung, dazu Wildsauce und Salzkartoffeln(6), Dessert **52,9 KH*** A, C, G, I				
So *15.03.*	**Kalbfleischbällchen** in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert **53,7 KH*** A, C, G, I, J	**Schweinesteak** in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree Dessert **51,2 KH*** A, G, I	**Veg. Schnitzel "Wiener Art"** mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **73,4 KH*** A, C, F, G, I, J	**Cordon bleu vom Schwein** mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln(6) und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **72,4 KH*** A, C, G, I, J			

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Menüs aus dem Haus der frisch menü GmbH.

Änderungen vorbehalten!

(EU-Zulassungs-Nr. HE 30376)

** Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).*

Kleinen, frischen Salat zu jedem Essen zusätzlich bestellen:

Mo.☐ Di.☐ Mi.☐ Do.☐ Fr.☐

(nur in Verbindung mit einer Menübestellung und nicht an Feiertagen!)

Allergene: A = Gluten; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Laktose; H = Schalenfrüchte; I = Sellerie; J = Senf; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid; M = Lupinen; N = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Nitritpökelsalz; 4 = mit Süßungsmittel; 5 = kann Gräten enthalten; 6 = mit Antioxidationsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de

Bestellannahme:

Montag–Freitag von 8.00 bis 13:00 Uhr

Telefon: 02921/3620420

Telefax: 02921/362049400

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!