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

18.05. bis 24.05.2020 | 21. Woche

Diakoniestation

Soest

V01-2019-05

frisch zubereitet durch

Name: .....

Straße: .....

Ort: .....

Tel.: .....

SPEISEPLAN

18.05. bis 24.05.2020 | 21. Woche

Diakoniestation

Wiesenstraße 15 · 59494 Soest

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo *18.05.*	**Minestrone** Italienische Gemüsesuppe mit Nudeleinlage, dazu 1 Brötchen **61,9 KH*** A, F, G, I	**Bratwürstchen**(2+7) auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree **60,0 KH*** A, C, G, I, J	**Chinapfanne** Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert **74,0 KH*** F, I	**Soja-Nuggets** mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Dessert **60,5 KH*** A, F, G, I	**Hausgemachte Rinderroulade** mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl(4) und 2 Thüringer Klöße, Dessert **64,8 KH*** A, I, J, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat(2+4), Salatgarnitur und Senf **48,5 KH*** A, C, G, J	**„Chicken Run"** Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing und 1 Brötchen **51,5 KH*** A, C, G, I, J
Di *19.05.*	**Schweinegulasch** mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/ Weißkohlsalat(2+4) **80,3 KH*** A, F, G, I	**Hähnchen-Cordon bleu** mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln(6) **65,3 KH*** A, F, G, I	**Schinkenomelett** auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln(6), Dessert **53,2 KH*** A, C, G, I	**Frühlingsrolle** mit süß/saurer Sauce, dazu Vollkornreis und Eisbergsalat mit Dressing **95,9 KH*** A, C, F, G, I, J	**Fischfilet Bordelaise**(5) mit Auflage aus Kräutern und Gewürzen, dazu Salzkartoffeln(6) und Eisberg- salat mit Dressing, Dessert **60,0 KH*** A, C, G, J	**Heringssalat**(5) mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter **51,3 KH*** A, C, G, I, J	**„Chicken Run"** Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing und 1 Brötchen **51,5 KH*** A, C, G, I, J
Mi *20.05.*	**Pichelsteiner Gemüsetopf** mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse, Dessert **35,3 KH*** A, F, I	**Frikadelle** mit Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und gemischter Salat mit Dressing **71,1 KH*** A, C, F, G, I, J	**Kasselerkammbraten**(3) mit Sauce, dazu Scheibenkarotten und Salzkartoffeln(6) **42,7 KH*** A, F, G, I	**Milchreis** mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail **172,1 KH*** G	**Schnitzel „Hessische Art"** mit Schmandsauce und Gouda(1+2) überbacken, dazu Minikartoffeln(6) und gemischter Salat mit Dressing, Dessert **93,7 KH*** A, C, F, G, I, J	**Fruchtpokal „Jogger Becher"** Sahnequark(1) mit Früchten, Schokoraspeln und Bircher Müsli **128,4 KH*** A, G, H	**„Chicken Run"** Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing und 1 Brötchen **51,5 KH*** A, C, G, I, J
Do *21.05.*	**Feiertag Himmelfahrt**	**Hähnchenbrust natur** mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln(6), Dessert **70,3 KH*** A, G, I	**Schweinerückenbraten** mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln(6), Dessert **68,0 KH*** A, G, I	**Eieromelett** mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln(6), Dessert **55,1 KH*** A, F, G, I	**Großer Grillteller** mit Bratwürstchen(2+7), kleinen Frikadellen und Spießbraten, dazu Paprika-/Tomatensauce und Djuvecreis, Dessert **76,0 KH*** A, C, F, I, J	**Feiertag Himmelfahrt**	**Feiertag Himmelfahrt**
Fr *22.05.*	**Gefüllte Paprikaschote** mit Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Reis, Dessert **73,1 KH*** A, C, F, I	**Seelachs im Backteig**(5) mit warmen Kartoffelsalat(6), dazu Joghurt-Remoulade(2+4) **65,4 KH*** A, J, L	**Currybockwürstchen**(2) mit Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert **58,2 KH*** A, G, I	**Farfalle-Nudeln „Tricolor"** mit Tomatensauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert **96,0 KH*** A, C, F, G, I, J	**Gegrillte Haxe** (extra verpackt) mit Sauerkraut(3), dazu Kartoffelpüree, Senf, Dessert **47,3 KH*** A, G, I, J	**Krabbencocktail**(2) mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter **48,5 KH*** A, B, C, G, J	**„Chicken Run"** Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing und 1 Brötchen **51,5 KH*** A, C, G, I, J
Sa *23.05.*		**Putenfrikassee** in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu Gemüsereis, Dessert **67,6 KH*** A, F, G, I	**Möhreneintopf** mit Fleischwurstwürfeln(2), Kartoffeln(6) und Gartenkräutern, Dessert **43,5 KH*** A, F, G, I, J	**Mediterranes Ratatouillegemüse** mit buntem Reis, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **86,4 KH*** A, C, F, G, I, J	**Geflügelroulade „Hausfrauen Art"** mit Geflügelsauce, dazu Butterreis und Leipziger Allerlei, Dessert **72,9 KH*** A, F, G, I, J		
So *24.05.*		**Kasselerrücken**(3) mit Sauce, dazu Rotkohlgemüse(4) und Thüringer Klöße, Dessert **64,2 KH*** A, G, I, L	**Schweinebraten** in deftiger Sauce, dazu Rotkohlgemüse(4) und Thüringer Klöße, Dessert **65,9 KH*** A, G, I, L	**Vegetarische Gemüsemaultaschen** in Kräuterrahmsauce, Dessert **71,2 KH*** A, C, G, I	**Thüringer Rostbrätel** Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat(2+6), Dessert **34,1 KH*** F, 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:

Mo.–Do. von 8 bis 13 Uhr, Fr. bis 12 Uhr

Telefon: 02921/3620420

Telefax: 02921/362049400

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!