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 8,25 €.

Gutes muß nicht teuer sein.

	Mo-Fr	Sa-So-Feiert.
Menü I	8,25 €	--------
Menü II	8,25 €	8,25 €
das Leichte	8,25 €	8,25 €
Vegetarisch	8,25 €	8,25 €
Extra Menü [1]	9,79 €	9,79 €
Kaltmenü	8,25 €	--------
Salat	8,25 €	--------
kl. Salat [2]	2,20 €	--------

[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

Diakoniestation

Soest

V01-2020-05

frisch zubereitet durch menü frisch

08.06. bis 14.06.2020 | 24. Woche

Name: .....

Straße: .....

Ort: .....

Tel.: .....

SPEISEPLAN

08.06. bis 14.06.2020 | 24. Woche

Diakoniestation

Wiesenstraße 15 · 59494 Soest

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat
Mo *08.06.*	**Gebratene Gehacktesklößchen** auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree **68,5 KH*** A, C, G, I, J	**Hühnerfrikassee** in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, 1 Apfel[8] **67,6 KH*** A, C, F, G, I	**Ungarische Gulaschsuppe** mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln[6], dazu 1 Brötchen **69,6 KH*** A, F, I	**Gemüseplatte „Gärtnerin"** verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln[6], Dessert **57,2 KH*** A, G, I	**Rinderbraten** mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl[3] und Salzkartoffeln[6], Dessert **60,6 KH*** A, G, I	**Brathering** mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat[2] **43,0 KH*** C, D, J	**Salat „Italia"** Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen **40,1 KH*** A, C, G, J
Di *09.06.*	**Hausgemachte Rinderhackpfanne** mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis **72,5 KH*** A, F, I	**Gefüllte Paprikaschote** mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln[6], Dessert **57,8 KH*** A, C, F, G, I, J	**Pichelsteiner Gemüsetopf** mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert **35,3 KH*** A, C, F, I	**Vanillemilchreis** mit heißen Kirschen **123,3 KH*** G	**Lachsfilet[5]** in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **71,5 KH*** A, C, G, J, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Krautsalat[2+4] und Senf, dazu Brötchen und Butter **71,0 KH*** A, C, G, J	**Salat „Italia"** Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen **40,1 KH*** A, C, G, J
Mi *10.06.*	**4 Pfannkuchen** mit heißer Vanillesauce[1], dazu 1 Portion Nougatcreme **104,2 KH*** A, C, F, G, H	NEU **Gebratene Bauernwurst[2+7]** mit Grünkohl[3] und Salzkartoffeln[6] **54,5 KH*** A, I	**Hähnchenbrustfilet** in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln[6] Dessert **58,9 KH*** A, G, I	**Bandnudeln** mit Blattspinat in Käsecremesauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing **80,6 KH*** A, C, F, G, I, J	**Schweinelachsschnitzel** in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **83,2 KH*** A, C, F, G, I, J	**Schwarzwälder Quarkpokal** mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln **89,9 KH*** G, H	**Salat „Italia"** Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen **40,1 KH*** A, C, G, J
Do *11.06.*	**Feiertag Fronleichnam**	**Schweinesteak** mit pikanter Paprikasauce dazu Salzkartoffeln[6], Dessert **54,2 KH*** A, I	**Hähnchenschnitzel** mit pikanter Paprikasauce dazu Salzkartoffeln[6], Dessert **74,9 KH*** A, I	**Soja-Nuggets** auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree, Dessert **60,5 KH*** A, F, G, I	**Hausgemachte Rinderroulade** mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl[4] und 2 große Thüringer Klöße, Dessert **64,8 KH*** A, I, J, L	**Feiertag Fronleichnam**	**Feiertag Fronleichnam**
Fr *12.06.*	**Backfischhappen[5]** mit Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln[6] und Bohnensalat in Saure-Sahne-Sauce **94,2 KH*** A, C, F, G, I, J	**Chinapfanne** Hähnchenbruststreifen auf süß-/saurem Gemüse, dazu Basmatireis, Dessert **70,2 KH*** F, I	NEU **Fleischkäse[2+3]** (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat[2+4] (kalt), dazu Senf **48,3 KH*** **A, F, G, I**	NEU **Blumenkohl-Käse-Taler** mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree, Dessert **56,1 KH*** A, C, G, I	**½ Grillhähnchen** mit kleiner Salatplatte (Kraut-/Kartoffelsalat[2+4]), Dessert **28,2 KH*** C, J	**Krabbencocktail[2]** mit Champignons und Spargel dazu Brötchen und Butter **48,5 KH*** A, B, C, G, J	**Salat „Italia"** Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing Brötchen **40,1 KH*** A, C, G, J
Sa *13.06.*	**Weißer Bohneneintopf** mit Rauchfleischwürfeln[3], Speck[3] und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert **81,8 KH*** A, F, I	**Gebratene Gehacktesklößchen** in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln[6], Dessert **55,9 KH*** A, C, G, I, J	**Frühlingsrolle** mit süß-/saurer Sauce, dazu Butterreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **92,4 KH*** A, C, F, G, I, J	**Sauerbraten vom Jungbullen** mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl[4] und 2 große Thüringer Klöße, Dessert **69,1 KH*** A, F, I, L			
So *14.06.*	**Frikadelle** mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl[3] und Salzkartoffeln[6] Dessert **52,1 KH*** A, C, F, I	**Hähnchenbrustfilet** mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl[3] und Salzkartoffeln[6] Dessert **51,3 KH*** A, F, G, I	**Gemüsebratling** mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert **82,3 KH*** A, C, F, G, I, J	**Hähncheninnenfilets** mit Sauce Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln[6], Dessert **39,4 KH*** A, C, G, I			

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!