

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 €	-----
Nachtisch ³⁾	1,95 €	-----

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.

³⁾ Nachtisch zu jedem Menü von Mo – Fr zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung)

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.

Menüs aus dem Haus der frisch menü GmbH

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.

Tel.: 02921 - 3620420

Fax: 02921 - 362049400

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).

Diakoniestation
Soest

Ihre Speisekarte



ab **8.25€**
inklusive Lieferung



7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr

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

MENÜPLAN 03.08. bis 09.08.2020 | 32. Woche

Hinweis: Ab dieser Woche Umstellung auf **umweltfreundliche Verpackung** in der Menülinie **Salat und Kaltmenü** (teilweise)!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 03.08.2020	Gebratene Gehacktesklößchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree 68,5 KH* A, C, G, I, J	Schweinebraten auf deftigem Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 48,5 KH* A, 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 Balsamico-Dressing Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Kirsch-Sandkuchen 34,2 KH* A, C, G, H
Dienstag, 04.08.2020	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce ⁽¹⁾ , dazu 1 Portion Nougatcreme 104,2 KH* A, C, F, G, H	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 Balsamico-Dressing Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Vanillequark 26,8 KH* G
Mittwoch, 05.08.2020	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischklößchen und verschiedenem Gemüse, Dessert 35,3 KH* A, C, F, I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 57,8 KH* A, C, F, G, I, J	Hausgemachte Rinderhackpfanne mit roten Bohnen und Paprika, dazu Butterreis 72,5 KH* A, 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 Balsamico-Dressing Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Mixsalat mit Sauerrahm- Dressing 7,9 KH* C, G, J	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte 25,4 KH* A, C, G
Donnerstag, 06.08.2020	NEU Fleischkäse⁽²⁺³⁾ (warm) mit hausgemachtem Nudelsalat ⁽²⁺⁴⁾ (kalt, extra verpackt), dazu Senf 48,3 KH* A, F, G, I	Currybratwurst⁽²⁺⁷⁾ mit Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu Krautsalat ⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 94,6 KH* A, G, I	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Reis, 1 Apfel ⁽⁸⁾ 67,6 KH* A, C, F, G, I	Gemüsebolognese mit Vollkornspiralen, Dessert 89,8 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	Hausmacher Sülze in Essig-/Öl-Dressing, mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ 33,0 KH* C, J	Salat „Italia“ Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Krautsalat⁽²⁺⁴⁾ mit Schmand 13,6 KH* G	hausgemachter Vanillemilchreis 35,7 KH* G
Freitag, 07.08.2020	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	Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße 51,5 KH* A, F, G, I, L	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 Balsamico-Dressing Brötchen 53,2 KH* A, C, G, I, J	Bohnensalat in Saure- Sahne-Sauce 6,3 KH* G	Rhabarber-Erdbeerkuchen 40,0 KH* A, C, G
Samstag, 08.08.2020	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	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt ohne Salatbeilage.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: www.frisch-menü.de</p> <p>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</p>				
Sonntag, 09.08.2020	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	<p>Bestellannahme: Mo. – Do. von 8:00 bis 13:00 Uhr · Fr. bis 12:00 Uhr</p> <p>Tel.: 0 29 21/3 62 04 20</p> <p>Fax: 0 29 21/3 62 04 94 00</p>				



EU-Zulassungs-Nr. HE 30376
* Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).