

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 €	-----
Nachttisch 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⁾ Nachttisch 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 17.08. bis 23.08.2020 | 34. Woche

! Bitte beachten Sie nächste Woche unsere Schnitzelwoche auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
Montag, 17.08.2020	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree 53,7 KH* A, C, G, I, J	Bratwurst⁽²⁺⁷⁾ auf Sauerkraut ⁽³⁾ , dazu Bratkartoffeln ⁽⁶⁾ und Senf 61,1 KH* I, J	Hackfleisch-Käselauchsuppe verfeinert mit Schmelzkäse ⁽¹⁺²⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 62,0 KH* A, G, I	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis, Dessert 88,6 KH* A, C, F, I, J	Geflügelroulade mit Sauce Hollandaise und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ , Dessert 39,3 KH* A, C, G, I, J	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ , Salatgarnitur und Senf 61,9 KH* A, C, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing und Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Käsekuchen 36,4 KH* A, C, G
Dienstag, 18.08.2020	Geschnetzeltes Schweinefleisch „Art Stroganoff“ mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 47,3 KH* A, F, G, I, J	Hähnchenbrust mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce 79,7 KH* A, G, I	Rindergulasch mit bunten Paprikastreifen, dazu Penne Nudeln und Eisbergsalat mit Dressing 88,7 KH* A, C, F, G, I, J	Blumenkohl im Backteig dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Cocktail-Dip, Dessert 111,2 KH* A, C, G, J	Schlemmerfilet⁽⁵⁾ „italiano“ Fischfilet mit Auflage aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 54,7 KH* A, C, G, J	Fruchtpokal „Sylt“ Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce ⁽¹⁾ 111,1 KH* G	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing und Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Pfirsichkompott 17,5 KH*
Mittwoch, 19.08.2020	Szgediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut ⁽²⁾ , dazu Kartoffelpüree, Dessert 45,3 KH* A, F, G, I	Fleischkäse⁽²⁾ in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 43,8 KH* A, G, I	Hähnchenstreifen in Käsecremesauce, dazu buntes Gemüserisotto 77,5 KH* A, F, G, I	Gemüse-Frikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁽⁶⁾ und Kräuter-Dip, Dessert 46,3 KH* A, G, K	Mozzarella-Schnitzel Schweineschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatenreis und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert 86,9 KH* A, C, F, G, J	Heringsalat⁽⁵⁾ mit Roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter 51,3 KH* A, C, G, I, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing und Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Sahnequark 26,8 KH* G
Donnerstag, 20.08.2020	Spaghetti „Carbonara“ Vollkornspaghetti mit feiner Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln ⁽²⁾ 90,8 KH* A, F, G, I	NEU! Backfischhappen⁽⁵⁾ mit Kartoffelsalat ⁽²⁺⁴⁾ (kalt) (extra verpackt), dazu Ketchup ⁽²⁾ , Dessert 59,9 KH* A, C, F, G, I, J	Frikadelle „Pusztá Art“ mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree 60,2 KH* A, C, G, I	Vegetarischer Möhreintopf mit frischer Petersilie und Kartoffeln ⁽⁶⁾ , dazu 1 Brötchen, Dessert 71,8 KH* A, F, I	Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Dressing, Dessert 50,0 KH* A, C, F, G, I, J	Wurstsalat⁽²⁾ „Schweizer Art“ mit Emmentaler ^(1,2) , Gewürzgurken ⁽²⁾ und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter 35,9 KH* A, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing und Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing 7,9 KH* C, G, J	Fruchtjoghurt 13,0 KH* G
Freitag, 21.08.2020	Paniertes Jägerschnitzel mit Sauce, dazu Kartoffeln ⁽⁶⁾ und Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 67,1 KH* A, G, I	Grobe Mettwurst⁽²⁾ auf deftigem Grünkohl ⁽³⁾ , dazu Kartoffelpüree und Senf 50,2 KH* A, G, I, J	Fischfilet⁽⁵⁾ auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln ⁽⁶⁾ 46,8 KH* A, G, I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis, Dessert 73,8 KH* A, G	Sauerbraten vom Rind mit Sauce, dazu Apfelrotkohl ⁽⁴⁾ und Kartoffelklöße, Dessert 68,3 KH* A, F, I, L	Krabbencocktail⁽²⁾ mit Champignons und Spargel, dazu Brötchen und Butter 20,1 KH* A, B, C, G, J	Salat „Sweet Dreams“ Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinenspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing und Brötchen 37,6 KH* A, C, G, I, J, H	Krautsalat in saurer Sahne ⁽²⁺⁴⁾ 13,6 KH* G	Mandarin-Sahneschnitte 25,4 KH* A, C, G

Wir wünschen guten Appetit!



Samstag, 22.08.2020

Deftiger Erbseneintopf
mit 2 Wiener Würstchen⁽²⁺⁶⁾, Speck⁽³⁾ und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert
88,6 KH* A, F, G, I, J

Mettbällchen
auf Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
67,3 KH* A, C, G, I, J

Gemüsemaultaschen
mit Kräuterrahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert
69,1 KH* A, C, G, I, J

Thüringer Rostbrätel
Nackensteak mit Schwenkzwiebeln, dazu warmer Kartoffelsalat⁽²⁺⁶⁾, Dessert
49,0 KH* F, I, J

Sonntag, 23.08.2020

Kasslerlachs⁽³⁾
mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
54,4 KH* A, F, G, I

Schweinebraten
mit Bratensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
54,7 KH* A, G, I

Gefüllte Zucchini
mit Gemüsefüllung und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert
83,7 KH* A, F, G, I

Hausgemachte Rinderroulade
mit deftiger Sauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln⁽⁶⁾, Dessert
64,0 KH* A, I, J

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum **sofortigen Verzehr** bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt **ohne Salatbeilage**.

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

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

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

Bestellannahme: Mo. – Do. von 8:00 bis 13:00 Uhr · Fr. bis 12:00 Uhr
Tel.: 0 29 21/3 62 04 20
Fax: 0 29 21/3 62 04 94 00