

## 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 <sup>1)</sup>	9,79 €	9,79 €
Kaltmenü	8,25 €	-----
Salat	8,25 €	-----
kl. Salat <sup>2)</sup>	2,20 €	-----
Nachtisch <sup>3)</sup>	1,95 €	-----

<sup>1)</sup> Preis kann bei Sonderwochen abweichen. Bitte den aktuellen Speiseplan beachten!

<sup>2)</sup> Kleinen, frischen Salat zu jedem Menü Mo. -Fr. zusätzlich bestellen (nur in Verbindung mit einer Menübestellung!) Preis kann saisonbedingt abweichen.

<sup>3)</sup> 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

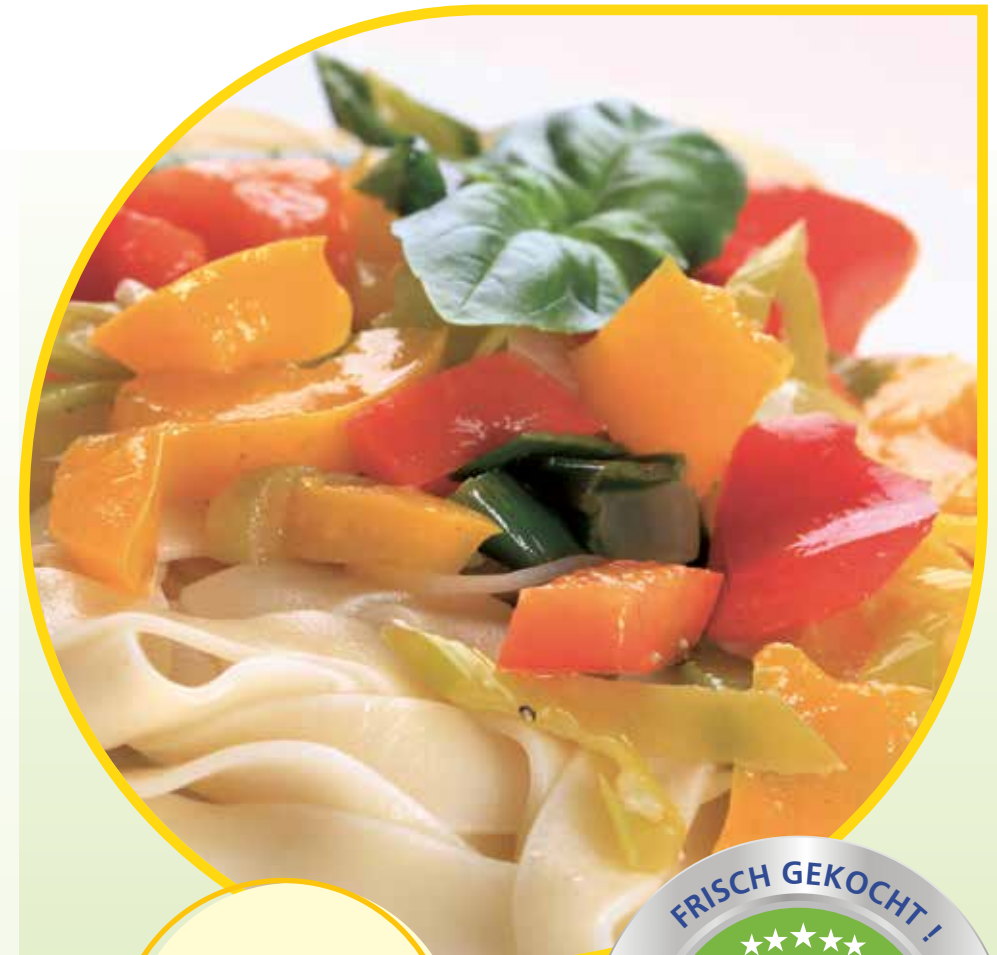
E-Mail: diakoniestation@diakonie-ruhr-hellweg.de

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

24.08. bis 30.08.2020 | 35. Woche

# MENÜPLAN

24.08. bis 30.08.2020 | 35. Woche

Bitte beachten Sie **diese Woche** unsere **Schnitzelwoche** auf dem Extra Menü!

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch	Extra Menü	Kaltmenü	Salat	Beilagen-Salat	Nachtisch
<b>Montag, 24.08.2020</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleischwürfeln <sup>(3)</sup> , Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert <b>81,8 KH*</b> A, F, I	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis, Dessert <b>75,0 KH*</b> A, C, F, G, I	<b>Rostbratwurst<sup>(2+7)</sup></b> auf Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Senf, Dessert <b>40,7 KH*</b> A, G, I, J	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln, Dessert <b>81,8 KH*</b> A, F, G, I	<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Bratensauce, dazu Bratkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>82,4 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Gegrillter Gyros-Braten</b> auf Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , dazu Brötchen und Butter <b>65,4 KH*</b> A, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Bienenstich-Schnitte</b> <b>27,0 KH*</b> A, C, G, H
<b>Dienstag, 25.08.2020</b>	<b>Weckewerk<sup>(2)</sup></b> mit Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , dazu Gewürzgurken (getrennt verpackt), Dessert <b>51,4 KH*</b> A	<b>Deftiger Wurstgulasch<sup>(2)</sup></b> mit Butternudeln, dazu gemischter Salat mit Dressing <b>90,6 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Hähnchengyros</b> mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat <sup>(2+4)</sup> <b>72,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>44,9 KH*</b> A, F, G, I	<b>Schnitzel „Feinschmecker Art“</b> mit Camembert-Scheiben überbacken, dazu Kroketten und Preisebeerrahmsauce, Dessert <b>78,5 KH*</b> A, G, I	<b>Quarkpokal „Birne Helene“</b> Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce <b>102,2 KH*</b> G	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Mixsalat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Schoko-quark</b> <b>27,1 KH*</b> G
<b>Mittwoch, 26.08.2020</b>	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> (getrennt verpackt), Obst <sup>(8)</sup> <b>43,7 KH*</b> A, C, G, J	<b>Chili con Carne</b> Rindfleisch mit roten Bohnen, dazu Butterreis, Dessert <b>77,0 KH*</b> A, F, I	<b>Gedünstetes Seelachsfilet<sup>(5)</sup></b> in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing <b>48,8 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Gemüsebratling</b> mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>73,0 KH*</b> A, G, I	<b>Schnitzel à la Creme</b> mit Rahmchampignons, dazu Röstitaler und Krautsalat <sup>(2+4)</sup> , Dessert <b>83,0 KH*</b> A, G, I	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu 1 Brötchen <b>41,6 KH*</b> A, C, G, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Kraut-salat<sup>(2+4)</sup></b> <b>12,6 KH*</b>	<b>Erdbeer-Sahne-schnitte</b> <b>40,6 KH*</b> A, C, G
<b>Donnerstag, 27.08.2020</b>	<b>Fleischkäse<sup>(2)</sup></b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl <sup>(4)</sup> und Kartoffelpüree, Dessert <b>46,9 KH*</b> A, G, I	<b>Hähnchenschnitte „Cordon bleu“</b> mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> <b>65,3 KH*</b> A, G, I	<b>Frischer Schnittbohnen-eintopf<sup>(3)</sup></b> mit Schweinefleisch, Karottenwürfeln und Gartenkräutern <b>39,3 KH*</b> A, F, I	<b>Penne-Nudeln</b> in Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>93,0 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Schweizer-Schnitzel</b> mit Schinken <sup>(3)</sup> und Tomaten belegt, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu Rosmarinkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>71,2 KH*</b> A, G	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> , Salatgarnitur und Senf <b>48,5 KH*</b> A, C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Eisberg-salat</b> mit Sauerrahm-Dressing <b>7,9 KH*</b> C, G, J	<b>Vanille-pudding</b> <b>22,2 KH*</b> G
<b>Freitag, 28.08.2020</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> (Schwein) mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis, Dessert <b>72,5 KH*</b> A, F, I	<b>Gebratenes Schollenfilet<sup>(5)</sup> „Finkenwerder Art“</b> mit Speck <sup>(3)</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Gurkensalat <b>77,7 KH*</b> A, F, I, J	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Paprika und Sauerkraut <sup>(3)</sup> , dazu Kartoffelpüree, Dessert <b>45,3 KH*</b> A, F, G, I	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>120,1 KH*</b> A, C, G	<b>Schnitzel „Hessische Art“</b> mit Schmandsauce und Gouda <sup>(1+2)</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>93,7 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Hausmacher Sülze</b> in Essig-/Öl-Dressing mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat <sup>(2+4)</sup> <b>33,0 KH*</b> C, J	<b>Chefsalat</b> gekochter Schinken und Goudawürfel <sup>(1+2)</sup> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing, Brötchen <b>41,2 KH*</b> A, C, G, J	<b>Gurken-salat</b> <b>14,1 KH*</b>	<b>Kirsch-Sand-kuchen</b> <b>34,2 KH*</b> A, C, G, H
<b>Samstag, 29.08.2020</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> , Dessert <b>59,0 KH*</b> A, G, I, J	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>(2+6)</sup> und feinem Gemüse, Dessert <b>45,4 KH*</b> A, F, G, I, J	<b>Bunter Nudelaufbau</b> mit verschiedenem Gemüse, überbacken mit Gouda <sup>(1+2)</sup> , dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert <b>104,8 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Rinderbraten</b> mit deftiger Sauce, dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> und 2 große Thüringer Klöße, Dessert <b>69,1 KH*</b> A, F, I, L	<p>Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum <b>sofortigen Verzehr</b> bestimmt. Die TK-Auslieferung erfolgt <b>ohne Salatbeilage</b>.</p> <p><b>Allergene:</b> 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 <b>Zusatzstoffe:</b> 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> <p><b>Änderungen vorbehalten!</b> Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: <a href="http://www.frisch-menü.de">www.frisch-menü.de</a></p> <p>EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 * Kohlenhydrat-Berechnung (KH) bezieht sich auf das Menü ohne Dessert in Gramm (g).</p>				
<b>Sonntag, 30.08.2020</b>	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert <b>53,7 KH*</b> A, C, G, I, J	<b>Schweinesteak</b> in Rahmsauce, dazu Karottengemüse und Zwiebelpüree, Dessert <b>51,2 KH*</b> A, G, I	<b>Veg. Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>73,4 KH*</b> A, C, F, G, I, J	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>(6)</sup> und Eisbergsalat mit Dressing, Dessert <b>72,4 KH*</b> A, C, G, I, J					

Wir wünschen guten Appetit!



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**